DAS MAGAZIN FÜR
LEINFELDEN-ECHTERDINGEN
UND SEINE GÄSTE

via LE

SPECIAL

OPEN-AIR-PREMIERE

mit dem Gepardenmann

Matto Barfuss kommt zum Kino-Event auf den Neuen Markt in Leinfelden

Bild: © halfpoint – istockphoto.com

AUSGABE 3 | 2018

Leinfelden-Echterdingen – wo sonst.

REWE
GÜNTNER
BEI UNS TICKEN
DIE UHREN ANDERS!
Wir haben für Sie
von 7 bis 24 Uhr
geöffnet.
Der LEBENs-
mittelpunkt auf
den Fildern.
Leinfelden-Echterdingen, Hauptstraße 35
Filderstadt/Bernhausen, Karlstraße 62
Filderstadt/Bonladen, Metzinger Straße 17

Sauer macht lustig

Sauer macht angeblich lustig. Stimmt das, ist Leinfelden-Echterdingen ziemlich lustig. Denn LE ist Sauerkraut-Stadt, Heimstätte des Filderkrauts. Das ist ein Spitzen-Spitzkraut und war früher schwer gefragt. Das hat nachgelassen. Was geblieben ist, ist das Filderkrautfest, bei dem stets mehr als 50.000 Besucher krautfidel sind. In diesem Jahr passiert das zum 40sten Male. viaLE nimmt das Jubiläum zum Anlass, um ein bisschen in der Kraut-Historie von LE zu stöbern und auch unsere OB-Kolumne „Schon gehört?“ ist diesmal ganz und gar dem Thema Kraut gewidmet. Ehre, wem Ehre gebührt. Und natürlich hat auch das „Paulaner“, dem unsere Gastro-Geschichte gewidmet ist, Sauerkraut im Angebot. Aber das ist jetzt zugegebenermaßen etwas weit hergeholt. Naheliegender ist es, bei unserem detaillierten Wandertipp durchs Siebenmühlental auch die Mühlen-Wirtschaften am Wegesrand vorzustellen. Schließlich ist – mit oder ohne Kraut – das Rasten das Beste am Wandern.

Hier Filderkrautfest und Siebenmühlental, dort Oscar-Verleihung und Hollywood. Zwischen LA, der Stadt der Engel, und LE, der Stadt des Krauts, bewegt sich das Leben von Sascha Gerecht. Gerecht hat es in Los Angeles mit einem eigenen Mode-Label, als DJ und begnadeter Netzwerker zu Geld und Ansehen gebracht. Ist er in Deutschland, lebt er mit seiner Familie in LE – und das gerne und aus voller Überzeugung, wie er im Gespräch mit viaLE verrät. Es ist übrigens erst das zweite Interview, das Gerecht den Medien hierzulande gegeben hat.

Als Regisseur, Tierfilmer, Autor und Maler ist Matto Barfuss bekannt geworden. Sein Film über den Überlebenskampf der Gepardin „Maleika“ und ihrer Jungen ist ein starkes Stück Kino und soll – nach dem Erfolg in Deutschland – demnächst auch in China an den Start gehen. Zunächst wird „Maleika“ aber in LE gezeigt: Beim ersten Open-Air-Kino auf dem Neuen Markt in Leinfelden. Eine Premiere also, zu der der „Gepardenmann“ Matto Barfuss direkt aus Afrika kommt und sich den Fragen der Besucher stellt. Ist die Premiere ein Erfolg, hat LE eine neue Veranstaltungsreihe.

Damit genug der Prominenz. Natürlich ist auch in dieser viaLE-Ausgabe wieder Platz für die „kleineren“ Themen, für das weniger Bekannte. Oder wussten Sie schon, dass in Musberg bestes Craft-Beer gebraut wird, dass das Theater unter den Kuppeln als eines von wenigen Amateurtheatern ein eigenes Orchester aufspielen lässt, oder dass man im idyllischen Schmellbachtal mitten in der Nacht zum spielen – zu sogenannten Escape Games – zusammenkommt?

Also gilt auch diesmal wieder: Es ist angerührt, ein Kessel Buntes. Viel Spaß beim Lesen.

Bild: Ulrich Pfeiffer

Bild: Ulrich Pfeiffer

ARTHUR MÜLLER
Verleger, AMW Verlag GmbH

KLAUS P. WAGNER
Leiter Öffentlichkeitsarbeit und Stadtmarketing

Vormerken:
Samstag 15.09.

Kinoevent mit Doku-Spielfilm

Eine Open-Air-Kinonight mit Einkaufsvergnügen.

„Maleika"

von Matto Barfuss auf dem Neuen Markt Leinfelden. Eintritt frei.

Bild: © matto-barfuss

Kinovergnügen für die ganze Familie

Zu den Aufgaben eines erfolgreichen Stadtmarketings gehört es auch, neue Veranstaltungsformate zu entwickeln und dabei den örtlichen Handel mit ins Boot zu holen. Ein solches Event ist das Open-Air-Kino auf dem Neuen Markt in Leinfelden, das am 15. September Premiere feiert. Gezeigt wird ein zutiefst anrührender Film für die ganze Familie – pures „Family Entertainment“.

Stadtmarketing – der Name verrät's – bedeutet zunächst einmal, eine Stadt zu „vermarkten“. Sie anzupreisen mit alle ihren Angeboten, Vorzügen und Attraktionen. Sie bekannt zu machen sowie ein Stadtimage aufzubauen, zu hegen und zu pflegen. Das bringt, wenn es klappt, Gäste in die Stadt, wovon diese wiederum vielfach profitiert.

Stadtmarketing meint aber auch, beharrlich an der Verbesserung der Attraktivität einer Stadt zu arbeiten: Zum Beispiel den Ortskern zu beleben, dessen „Aufenthaltsqualität“ zu verbessern oder bestehende Events zu optimieren und neue zu etablieren. Das gefällt übrigens nicht nur den Gästen, sondern auch den Einwohnern. Man lebt in einer vitalen, einladenden Stadt halt lieber als in einer „wüsten“.

Hübsch auf den Punkt gebracht wird das in einem Zwischenbericht zum Stadtmarketing in LE, der kürzlich im Verwaltungs-, Kultur- und Sozialausschuss des Gemeinderats beraten wurde. Dort sind folgende vier „Schwerpunktziele“ des Stadtmarketings definiert: Aufbau und Pflege eines Stadtimages, Identifikation der Bürgerschaft mit ihrer Stadt, Tourismusmarketing und „Belebung der Ortskerne – Kaufkraftbindung“. Bei letzterem spielen nicht zuletzt attraktive Events und Veranstaltungen eine wichtige Rolle. In LE sind das zum Beispiel das Filderkrautfest, „Kunst bewegt LE“, das Bürgerfest und der „Fleckabaatsch“ oder die Weihnachtsaktion „Weihnachten überall“.

Jetzt kommt auf Initiative des Stadtmarketings eine weitere Veranstaltung hinzu. Wir stellen vor: Das erste Open-Air-Kino-Event auf dem Neuen Markt in Leinfelden. Am 15. September feiert die erste Freiluft-Kinoveranstaltung dieser Art in LE ihre Premiere und der Auftakt ist vielversprechend: Präsentiert wird ein Film, der – quer durch alle Altersgruppen – große Emotionen weckt, der Regisseur kommt persönlich, stellt sich und seinen Film vor und beantwortet die Fragen der Besucher, ein Rahmenprogramm mit Modeschau und Musikauftritten rundet das Ganze ab.

Im einzelnen: Auf die Leinwand kommt „Maleika“, ein „dokumentarischer Spielfilm“ des als Gepardenmann bekannt gewordenen Künstlers, Fotografs, Filmemachers, Autors und Artenschützers Matto Barfuss. Es ist ein Film über die Gepardin Maleika und ihre sechs Jungen, über deren Leben und Überleben in der Savanne. Es wurde ein Film der großen Gefühle, eine Geschichte über die Liebe, das Leiden, das Loslassen, den Schmerz – und ganz viel Glück. In einer der anrührendsten Episoden von „Maleika“ überquert die Gepardenmutter mit ihrem Nachwuchs einen Fluss, wobei eines der Jungen, Marlo, von einem Krokodil gerissen wird. Mehrere Tage lang kommt die gesamte Gepardenfamilie nun jeden Abend an die Stelle zurück, an der Marlo starb, sucht nach ihm, ruft ihn, trauert.

Nicht nur bei den fast vier Jahre dauernden Dreharbeiten zu „Maleika“, sondern auch schon zuvor ist Matto Barfuss, der mit bürgerlichem Name Matthias Huber heißt und in Sinsheim geboren wurde, Geparden ganz nahe gekommen. 1998 lebte er in der Masai Mara, der nördlichen, kenianischen Fortsetzung der tansanischen Serengeti-Savanne, 25 Wochen mit einer wilden Gepardenfamilie zusammen, innerhalb derer er sich weitgehend auf allen Vieren fortbewegte. Seine Erlebnisse schilderte er in Büchern wie „My Cheetah Family“, „Ich war ein Gepard“ oder „Barfuss im Gepardenland.“ Seither

DIREKT VON AFRIKA NACH LE.

„Gepardenmann" Matto Barfuss

kommt persönlich zur Open-Air-Premiere auf dem Neuen Markt.

Von 17 bis 20 Uhr:
Live-Interview auf der Bühne mit Matto Barfuss.
Modenschau, Musikprogramm, geöffnete Geschäfte.
Ab 20.15 Uhr: Filmvorführung

Bild: © matto-barfuss

ist Barfuss, der seit 2000 im südbadischen Freistett lebt und dort in seiner Galerie einen Querschnitt durch sein künstlerisches Schaffen präsentiert, der Öffentlichkeit als der Gepardenmann bekannt.

Barfuss‘ Engagement galt und gilt allerdings nicht nur den schnellen Wildkatzen. Er kämpft für den Schutz der letzten Berggorillas sowie anderer Wildtiere, ist für ein Wildlife-Schulbuch für Sambia verantwortlich und betreibt eine Stiftung in Botswana, die sich für Bildung und Artenschutz engagiert. Außerdem ist er UN-Botschafter für biologische Vielfalt. Derzeit arbeitet er an dem Projekt „Green Belt Botswana“, durch das in den nächsten zehn bis zwölf Jahren entlang des südlichen Wendekreises eine symbolische Baumlinie entstehen soll. Nach Leinfelden kommt Matto Barfuss direkt aus dem Kongo, wo er derzeit um eine Zukunft für die vom Aussterben bedrohten Berggorillas kämpft.

Ein buntes Rahmenprogramm rund um den Film

Im Rahmen des Open-Air-Kino-Events wird er im Interview auf der Bühne von seiner Arbeit und seinen Abenteuern erzählen und dann kurz vor dem Filmstart um 20.15 Uhr alle Publikumsfragen zu „Maleika“ beantworten. Rund um den Film, der demnächst auch in China in die Kinos kommt, haben der Verbund Leinfelder Geschäfte und das Stadtmarketing ein buntes Programm gestrickt. Musikauftritte sind geplant, die Gastronomie rund um den Neuen Markt tischt auf, der „Treff Impuls“ schenkt afrikanischen Kaffee aus und zeigt am 16 Uhr den Marokko-Film von Helmut Mailänder, Mode Müller stellt gemeinsam mit der Boutique Positiv eine Modenschau auf die Bühne.
Spielen Wetter und Besucherzahl mit und läuft alles wie geplant, gibt es im kommenden Jahr erneut Open-Air-Kino auf dem neuen Markt – und LE wäre um eine attraktive Veranstaltung reicher. Das wäre dann nicht nur „großes Kino“, sondern auch – siehe oben – allerbestes Stadtmarketing.

Bild: © paulaner-le

Gastwirte mit Leib und Seele

Schon seit mehr als 30 Jahren sind die Fischers erfolgreich in der Gastro-Szene von Leinfelden-Echterdingen unterwegs. Heute gehören ihnen mit dem „Paulaner“ und dem „Fischers“ zwei der größten Gaststätten in der Stadt.

Wenn Jens Fischer anfängt zu erzählen, gilt es aufzupassen. Man verliert sonst leicht den Überblick über all die Aktivitäten und Lokalitäten in Leinfelden-Echterdingen, für welche die Fischers verantwortlich waren und sind. Begonnen hat der „Fischer-Zug“ durch die LE-Gastroszene 1986. Damals übernahmen Jens Fischers Eltern, Erhard und Johanna Fischer das „Café Alt Echterdingen“. Mehr als 15 Jahre lang sorgten sie in dem Cafe an der Echterdinger Hauptstraße, das heute „Zimt & Zucker" heißt, für ihre Gäste. 1992 kam für die Fischers in Leinfelden ein zweiter Standort hinzu. Im „Flair“ am Neuen Markt sollte und durfte sich Juniorchef Jens Fischer seine ersten Sporen als Gastronom verdienen. Der betrieb das „Flair“ – heute „Divino“ – vom Start weg als Café-Bistro-Bar. Ein damals, zumindest für LE, eher ungewohntes Konzept, das aber ebenso ankam wie die Öffnungszeit bis ein Uhr und die großzügig bemessene Außenterrasse.

Eine eher kurze Episode blieb dann das ehemalige „Barrista“ in der Bernhäuser Straße. Stattdessen fokussierte sich die Tätigkeit von Vater und Sohn Fischer immer stärker auf das „Cabañas“ am Echterdinger Kirchplatz, das 1999 zu einem „Fischer-Betrieb“ wurde und das „gleich um die Ecke“ liegende „Fischers“, das 2006 hinzukam. Fast zeitgleich – 2007 – stieg Jens Fischers Ehefrau Sandra fest in den Betrieb ein. Kein Wunder, dass auch Sohn Robin das Gastro-Gen der Fischers in sich trägt: Seit 2016 durchläuft er im Airport-Hotel Mövenpick eine Ausbildung zum Hotelfachmann.

Mit dem „Cabañas“, das spanisch-mexikanische Küche samt Cocktail-Bar bot, betraten die Fischers in Leinfelden-Echterdingen Neuland. Die Resonanz war entsprechend groß. Nun gehört es offenbar zum Gen-Code der Fischers, sich auf dem Erreichten nicht auszuruhen, sondern nach vorne zu denken, offen zu sein für neue Ideen und Konzepte. So nahmen sie – trotz allen Erfolgs – den Umzug der Stuttgarter Messe auf die Fildern zum Anlass, über die Positionierung des „Cabañas“ nachzudenken und dann gemeinsam mit der Münchner Paulaner-Brauerei ein „volkstümlicheres“ Gastro-Konzept zu entwickeln, das besser auf das Messe-Publikum zugeschnitten war.

Bild: © Rüdiger Schulze, www.comunddesign.de

Also wurde 2008 aus dem „Cabañas“ das „Paulaner“, das heute als bayrisch-schwäbisches Wirtshaus zum erfolgreichen Verbund der rund 65 Paulaner-Gaststätten in Deutschland gehört.

Aus dem sticht das LE-Paulaner nicht nur wegen der idyllischen, ruhigen Lage am verkehrsberuhigten Kirchplatz mitten im historischen Ortskern von Echterdingen hervor. Sondern auch wegen des ungewöhnlichen Gebäudes mit seinen hohen Räumen, in dem es „residiert.“ Bis nach dem 2. Weltkrieg diente das heutige „Paulaner“ als Schulhaus, später war dort die Echterdinger Bank samt angeschlossenem Raiffeisenmarkt untergebracht.

Als bayrisch-schwäbisch charakterisiert Jens Fischer die Küche, die im „Paulaner“ auf den Tisch kommt, gegessen und getrunken wird im Restaurant, in der Schwemme, im Bar-Bereich sowie im historischen Gewölbekeller, in dem bis zu 30 Personen Platz finden.

Auch der Cannstatter Wasen sorgt für Frequenz

Über mangelnde Kundschaft kann und will sich Jens Fischer, der den Betrieb seit 2016 alleine führt, nicht beklagen. Selbst mittags fällt es oft nicht leicht, den Ansturm zu bewältigen. Besonders turbulent geht es zu Messezeiten zu, dann platzt das „Paulaner“ oft aus allen Nähten. Aber auch die umliegenden Hotels sorgen für steten Gäste-Nachschub und mittlerweile ist – für Manche vielleicht überraschend – auch das Cannstatter Volksfest zu einem echten Frequenzbringer geworden.

Wenn mal wieder so richtig „der Bär los“ ist, dann steht Jens Fischer vor einem Problem, das fast jeder Gastronom kennt: Es fehlt an Personal. Erschwerend kommt für ihn

hinzu, dass er ausreichend Personal ja nicht nur im „Paulaner“ braucht, sondern auch im „Fischers“. Dort, in einer ehemaligen Zoohandlung in der Bernhäuser Straße, betreibt Fischer ein „Café-Bar-Restaurant“: Morgens Frühstück, mittags kleine Karte, nachmittags Kaffee und Kuchen, abends Barbetrieb. Das kommt an, der Personalbedarf ist entsprechend hoch.

40 Leute braucht Jens Fischer, um beide Betriebe störungsfrei zu betreiben, in „Stoßzeiten“ holt er sich Fremdpersonal hinzu. Allen Personalproblemen zum Trotz macht er keinen Hehl daraus, dass es ihn durchaus reizen würde, in LE zu expandieren, über das „Paulaner“ und „Fischers“ hinaus aktiv zu werden. Natürlich ist jemand wie Jens Fischer auch jenseits seiner beiden Betriebe „gut unterwegs“. Er engagiert sich beim Filderkrautfest, wo er mit seinen Partnern Holger Luick und Holger Laiss s’Höfle“, die historischen Felsenkeller neben dem „Hirsch“, bewirtschaftet. Er betrieb bis vor zwei Jahren die Gastronomie auf dem Messestand der Wirtschaftsoase der Stadt Leinfelden-Echterdingen, arbeitet aktiv in der Echterdinger Werbegemeinschaft und ist einer der Macher und Namensgeber des „Echterdinger Fleckabaatsch“. Nach wenig Arbeit klingt das nicht. Aber einer wie er braucht das auch irgendwie. Alles andere wäre ja doch ein bisschen langweilig. *www.paulaner-le.de / www.fischers-le.de*

Die Oasen-Macher

Bild: www.ottoarnoldgmbh.de

Die 50 schönsten Privatgärten
GÄRTEN DES JAHRES 2018

Sie haben es – wieder einmal – geschafft. Gleich über zwei Preise konnte sich das Gartenteam der Otto Arnold GmbH im vergangenen Jahr freuen. Längst ist das Familienunternehmen mit Sitz in Oberaichen für kreative und außergewöhnliche Gartengestaltung über die Region hinaus bekannt.

Sei es die Planung des Gartens einer modernen Stadtvilla, die Gestaltung des 8.000 Quadratmeter großen mediterranen Parks einer Ferienvilla samt Pool und Koi-Teich, oder die Verwandlung eines grauen Industriedachs in eine grüne Oase – eines haben die Projekte der Otto Arnold GmbH gemeinsam: Jedes ist ein „Unikat“, ein Blickfang. Am liebsten würde man selbst durch all die grünen Inseln streifen und, wie es in der Firmenphilosophie heißt, die Seele baumeln lassen.

Anspruchsvolle Privatgärten zu gestalten und zu pflegen, hatte sich Otto Arnold zur Aufgabe gemacht als er vor fast 60 Jahren die Firma im Stuttgarter Westen gründete – mit zwei italienischen Gastarbeitern und einem VW-Pritschenwagen. Sieben Jahre später zog er dann auf das Grundstück in Oberaichen um, auf dem früher eine Baumschule untergebracht war.

Otto Arnold war einer der Pioniere in Sachen Dachbegrünung. In den 80er- und 90er-Jahren machte der Anteil der Dachbegrünung am Umsatz rund 60 bis 70 Prozent aus. Es kamen immer mehr Aufträge von Dachdeckern – bis sich die Firma aus dem Bereich zurückzog. Heute steigt die Otto Arnold GmbH nur noch für große Gärten, die abwechslungsreich gestaltet werden können, aufs Dach. Der Fokus liegt längst wieder auf Privatgärten.

Für die Zukunft gut aufgestellt

Nach einer Lehre im elterlichen Betrieb und acht Jahren gemeinsamer Arbeit mit dem Vater übernahm Stephan Arnold 1999 die Firma. Zum Team gehören außer dem Prokurist Andreas Käpplinger, 35 Mitarbeiter und 6 Azubis. Auf die Ausbildung des Nachwuchses legt das Unternehmen großen Wert. Ganz im Sinne des Firmengründers und dessen Motto: „Weil ein Grashalm nie alleine wächst“. Und das mit Erfolg: Azubi Philipp Schäfer hat im vergangenen Jahr gemeinsam mit seinem Teamkollegen Vincent Heumann die baden-württembergischen Meisterschaften der Landschaftsgärtner gewonnen.

Überhaupt war 2017 ein höchst erfolgreiches Jahr für die Otto Arnold GmbH. Ein von Gartendesigner und Prokurist Andreas Käpplinger entworfenes Projekt, ein 400 Quadratmeter großer Garten in Bietigheim, wurde nicht nur zu einem der 50 schönsten Privatgärten im deutschsprachigen Raum und damit zum „Garten des Jahres“ gewählt, sondern erhielt auch den Sonderpreis „Moderner Hausgarten“. Den Garten, der das ganze Jahr über als Veranstaltungsraum genutzt wird, hat Käpplinger zum erweiterten Wohnraum umgestaltet: Die Terrasse mit Außenbar und Lounge-Bereich wird von vier Hainbuchen in – ungewöhnlicher – Kastenform begrenzt. Individuell gestaltete Wasserbecken und zahlreiche Hortensien bringen Bewegung und Farbe in den Garten, der

klar strukturiert ist und dennoch nicht geometrisch streng wirkt. Die Jury begründete ihre Entscheidung so: „Dieser Garten spannt vor den Augen des Betrachters außergewöhnlich gekonnt und souverän ein Spannungsfeld auf: aus Strenge und vermeintlicher Kühle des Dietfurter Juras einerseits und der lieblich-verspielten Form der Bepflan-

Bild: www.ottoarnoldgmbh.de

zung aus Thujen, Eiben und Gartenhortensien andererseits, entsteht eine Atmosphäre einladender Klarheit, die sich sofort jedem, der den Garten betritt, vermittelt.“

Kühle, Klarheit, aber auch Verspieltheit – das ist so etwas wie das Markenzeichen der Otto Arnold GmbH. Inhaber Arnold und Prokurist Käpplinger, die beide die Technikerschule in Hohenheim besucht haben, sind sich einig: „Totgepflasterte Gärten mit großformatig verlegten Platten, Rasen und dann war es das, sind nicht unser Ding. Ein Garten darf auch aus einzelnen Räumen bestehen, die nicht auf einmal einzusehen sind.“ Gärten aus dem Hause Otto Arnold zeichnen sich typischerweise durch viel Grün und Naturstein aus.

Damit der Kunde eine möglichst realistische Vorstellung von seinem künftigen Garten erhält, gibt es auf Wunsch eine 3D-Visualisierung. Aber nicht nur die Entwurfsplanung, auch die weitere Pflege des Gartens übernimmt das Team aus Oberaichen. Das komplette Spektrum aus Gartenbau, -pflege und Landschaftsarchitektur aus einer Hand und auf hohem Niveau – das ist der Markenkern der Otto Arnold GmbH. Über die Zukunft müssen sich die Oasen-Macher aus Oberaichen so keine Sorgen machen.

www.ottoarnoldgmbh.de

Bild: © arnefotos

Bild: © arnefotos

Bier aus Omas Reinigung

Craft Beer ist in aller Munde. Während der Umsatz von herkömmlichem Bier stetig sinkt, ist das „handwerklich" hergestellte Bier aus kleinen Brauereien gefragt wie nie. Wir haben mit einem der „Bierhandwerker" gesprochen: Benjamin Brauner, 35, stellt in Musberg das einzige Craft Beer Leinfelden-Echterdingens her.

Bild: © fuxbier

Von außen sieht das Haus eher unscheinbar aus. Sandfarben, ein paar Blumen ranken sich in die Höhe. Einzig der schwarze Fuchs fällt sofort ins Auge und lässt erahnen, dass es hinter der braunen Holztüre anders aussieht als in den Nachbarhäusern. Hier, im Haus seiner Eltern, in der Filderstraße 67, hat sich Benjamin Brauner vor einem Jahr seine eigene kleine Brauerei eingerichtet. In dem Keller, in dem seine Oma früher eine kleine Reinigung betrieben hat, stehen jetzt drei große, silberfarbene Kessel. Braune Bierflaschen und weiße Holzkisten warten darauf, befüllt zu werden. In einem kleinen Nebenraum wird etikettiert. Ein Ein-Mann-Betrieb, aufgebaut in Eigenarbeit. Und höchst professionell.

Denn Brauner, Vater einer kleinen Tochter, ist keiner jener Großstadt-Hipster, die sich in ihrer Freizeit gerne mal als „Brauer" betätigen. Der 35-Jährige hat in einer großen Brauerei in Stuttgart gelernt, sich zum Brauer und Mälzer ausbilden lassen, in Berlin studiert, seinen Abschluss als Diplom-Braumeister gemacht, und zuletzt zwei Jahre lang in China eine Brauerei geleitet.

Dort hat er auch begonnen, am Braukessel zu „experimentieren". Seine Mutter spornte ihn dann dazu an, in die Heimat zurück zu kommen und im leer stehenden Keller des Hauses der Eltern weiter zu werkeln. Brauner setzte sich in den Flieger zurück nach L.-E. Ein Jahr lang musste er schuften: Räume entkernen, fliesen, Geräte und Zubehör kaufen. Alles musste auf 37 Quadratmeter passen, vom Sudhaus über die Gärtanks und das Kühlhaus bis zum Platz zum Abfüllen der Fässer und Flaschen. Brauner: „Jeder Zentimeter musste sinnvoll genutzt werden, da waren Kreativität und Pragmatismus gefragt. Rückschläge gab es jede Menge, doch immer wieder tat sich ein Türchen auf. Kreative Ideen, Sachverstand und tatkräftige Unterstützung von Helfern haben meinen Traum langsam Realität werden lassen." Die gebrauchten Tanks zum Beispiel gab es zum Sonderpreis – das Resultat guter Verbindungen zu großen Brauereien. Am Ende schlug die Anlage mit Kosten in Höhe eines Kleinwagens zu Buche. Im Dezember 2017 konnte die Craft-Brauerei „Fux Bier" dann eröffnen. Der Fuchs im Logo und im Namen kommt übrigens aus der Familie. Brauner wuchs im Schwarzwald auf, seine Eltern betrieben einige Jahre lang das Hotel Fuchshof am Feldberg.

Fünf Wochen braucht Brauner für die Produktion eines Bieres. Ist das Bier fertig gebraut, wird es in Fässer und Flaschen gefüllt, diese etikettiert und in Kisten gepackt. Die hellen Holzkisten kommen übrigens aus der Arbeitstherapie einer Justizvollzugsanstalt. Die Kisten werden dann direkt über die Brauerei vertrieben, online auf der Website, Craft Beer-Läden in der Region oder auf Vorbestellung für Firmenevents, Hochzeiten oder andere Veranstaltungen. Auch beim dritten Stuttgart Craft Beer Festival im Wizemann in der Landeshauptstadt konnte Fux Bier getestet werden. Und kam gut an.

Drei verschiedene Biersorten stellt der Braumeister in Musberg momentan her: Lager, Pale Ale und Keller hell. Im Unterschied zur Industriebrauerei, die in

„Craft" bedeutet so viel wie Handwerk, die Kunst, etwas zu fertigen. Herr Brauner, was ist Craft Beer für Sie?

Handgemachtes Bier mit kreativem Charakter. Ich möchte zeigen, was Bier alles kann und nutze alle Möglichkeiten, die einem leidenschaftlichen Brauer zur Verfügung stehen. Craft Beer ist Handarbeit in Kleinstauflage – und die hat ihren Preis. Ich fülle 150 Flaschen Bier in der Stunde, eine Großbrauerei 60.000 Flaschen. Das macht sich natürlich auch im Preis bemerkbar. Es gibt fast nirgends so günstig Bier zu kaufen wie in Deutschland. Aber es ist wie mit vielen anderen Lebensmitteln auch: Die Leute achten wieder verstärkt darauf, wo das, was sie essen und trinken, herkommt und wie es hergestellt wurde. Außerdem probiert man mehr aus, will auch mal was Neues haben. Das ist meine Chance.

Craft Beer vs. Großbrauerei – wie groß ist die Konkurrenz?

Wer zu uns kommt, will was Neues, Anderes probieren. Die traditionellen Sorten sehe ich nicht als Konkurrenz, ich sehe uns vielmehr als Ergänzung und willkommene Abwechslung. Auch wenn manche Craft Beer-Brauer das anders beurteilen und Industriebrauereien verteufeln. Ich habe in einer Großbauerei gelernt und das hat mir auch viele Vorteile gebracht.

Ist der Craft Beer-Trend von Dauer?

Im Moment ist Craft Beer, vor allem bei uns in Süddeutschland, eigentlich eher noch eine Randerscheinung. Die Berliner und die Norddeutschen, aber auch die Schweizer, Italiener und Österreicher sind schon viel weiter. Es ist eine Frage der Zeit. Zuerst muss der Vertrieb von Craft Beer in den Läden hier noch ausgeweitet werden. Ich bin davon überzeugt, dass sich Craft Beer auch bei uns dauerhaft etablieren wird. Klar ist aber auch, dass nicht jeder gestandene Mann, der seit 30 Jahren sein Bier trinkt, auf Craft Beer umsteigen wird.

der Regel nur zwei oder drei Malzsorten verarbeitet, setzt Fux Bier fünf verschiedene Spezialmalze ein. Und für das Pale Ale wird zum Beispiel Hopfen aus Deutschland und aus Australien verwendet, der durch die Kalthopfung fruchtige Aromen entwickelt. Das riecht und schmeckt man: Maracuja und Grapefruit dominieren, erinnern an Sommer und Frische. Der 35-Jährige braut nach dem Reinheitsgesetz, für den besonderen Geschmack sorgt der australische Aromahopfen. Zumindest noch. Viele Craft Beer-Brauerein setzen zum Beispiel auf „belgische" Biere, denen Zutaten wie Koriander und Salz beigemischt wird. Brauner: „Irgendwann in Zukunft, wenn ich mal Lust habe auf so eine Biersorte, warum nicht. Jetzt gilt es erst einmal, drei Sorten gut – dauerhaft gut – zu brauen und zu etablieren."

Bild: © fuxbier

Fux Bier-Bestellungen, aber auch Kontakt für Führungen durch die Brauerei und Verkostungen unter Telefon 0177/2923241 und www.fux-bier.de. Bei größere Abnahme – beispielsweise für Hochzeiten – kann auch selbst mit dem Braumeister gebraut werden. Individuelle Etiketten inklusive.

Der Brauprozess

Den Anfang jedes guten Bieres macht das Malz. Es muss geschrotet und mit Wasser versetzt werden. Beim anschließenden Maischen wird die Stärke des Malzes in Zucker umgewandelt. Dann kann die Hefe später bei der Gärung den Zucker in Alkohol und Kohlensäure umwandeln. Im nächsten Schritt, dem Läutern, werden die festen Bestandteile ausgesiebt, so dass nur noch Flüssiges übrigbleibt. Das wird dann gekocht, zum Bittern wird Hopfen beigemischt. Im Anschluss wird das Gemisch auf die sogenannte Anstelltemperatur – je nach Biertyp 9 bis 15 Grad Celsius – gekühlt. Dann wird die Hefe hinzugegeben. Dieser ganze erste Teil des Brauprozesses nimmt etwa acht bis zehn Stunden in Anspruch.

Die Hauptgärung beginnt bei konstanten Temperaturen von 9 bis 15 Grad und dauert etwa sieben bis zehn Tage. Jetzt wird der Zucker, der beim Maischen entstanden ist, durch Brauhefe zu Alkohol und Kohlensäure umgewandelt. Vier Wochen hat das Bier nun Zeit, bei -1 Grad zu reifen. Dabei setzt sich die Hefe am Tankboden ab, ehe sie abgelassen wird. So wird das Bier geklärt. Und jetzt kommt das besondere Gschmäckle rein: Für bestimmte Biere gibt Braumeister Brauner Aromahopfen zum Bier, um die speziellen, fruchtigen Aromen zu erzeugen. Die Hopfenöle des Hopfens gehen in Lösung, Bitterstoffe aber nicht. Diese Kalthopfung macht das Craft Beer aus, so entsteht das Bier fernab des Massengeschmacks.

Bild: © photocrew – Fotolia.com

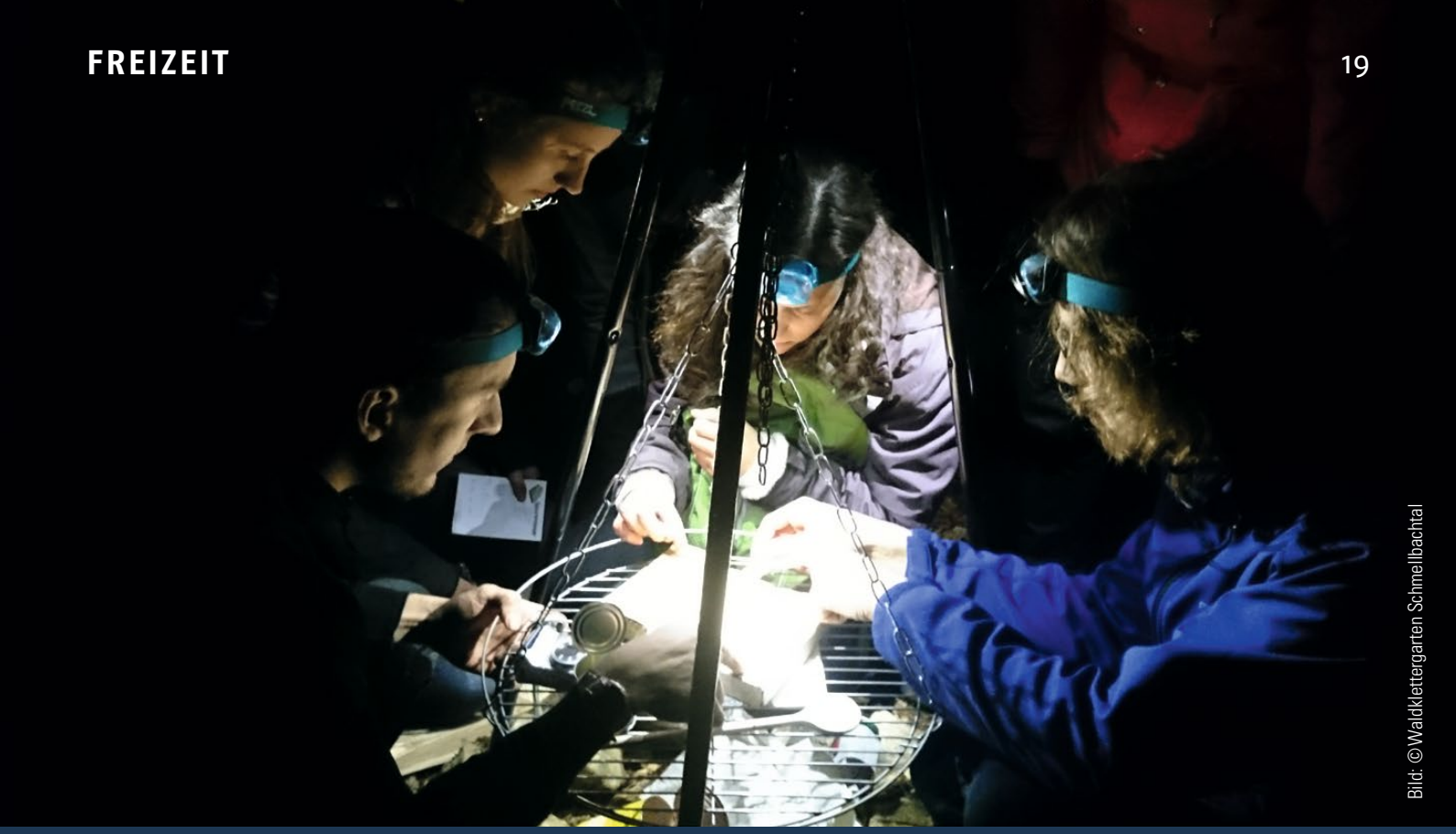


Bild: ©Waldklettergarten Schmellbachtal

Nichts für schwache Nerven

Das Outdoor Exit Game „Escape!" ist wahrlich nichts für schwache Nerven. Und schon gar nicht in der Dunkelheit. Wer findet sich schon gerne alleine im Wald – und dann auch noch gefesselt – wieder? Doch keine Sorge: Wem „Escape!" zu „nervig" ist, für den gibt es im Schmellbachtal in Leinfelden-Echterdingen auch noch einen Waldklettergarten.

Eigentlich war es ein schöner Abend, gemeinsam mit Freunden am Lagerfeuer im Wald, nette Gespräche, Rotwein und Bier. Doch irgendetwas ist in dieser Nacht passiert. Ich wache auf, gefesselt. Wo sind die anderen? Was ist in den letzten Stunden geschehen? Ich weiß es nicht. Was ich weiß: Der Wald macht Geräusche. Und die hören sich in der Nacht alles andere als freundlich an. Von jetzt an bleibt eine Stunde Zeit, herauszufinden, wo die anderen sind und was eigentlich passiert ist. Wie gut, dass es wenigstens Stirnlampen gibt ...

Wer all das selbst erleben will: Von April bis zum Oktober kann im Waldklettergarten Schmellbachtal „Escape!" gespielt werden, freitags in der Nacht-Edition, die nach Dämmerung spielbar ist.

Escape Games stammen eigentlich aus der Computerspielwelt. Die Live Escape Games, die als reales Gruppenspiel konzipiert sind, kommen aus Japan: Dabei wird eine Gruppe in einen Raum – der meist ein bestimmtes Motto hat und dementsprechend gestaltet ist – gesperrt und muss innerhalb einer bestimmten Zeit mit Hilfe versteckter Hinweise und Gegenstände einen Ausweg finden. Das Outdoor Exit Game in Leinfelden-Echterdingen, das im Wald gespielt wird, ist in der Region einmalig. Vier bis zehn Teilnehmer können „Escape!" spielen, Dauer: Etwa anderthalb Stunden, Kosten bei Tageslicht von Freitagnachmittag bis Sonntag: 129 Euro pro Spiel, freitags bei Dunkelheit: 159 Euro pro Spiel.

Der Waldklettergarten bietet aber, wie der Name schon sagt, noch mehr Herausforderungen. Zwischen 2,5 und 12 Metern Höhe gilt es zahlreiche Aufgaben zu meistern. Mit zehn Parcours sowie vier niedrigeren Einweisungsparcours ist für jeden großen und kleinen Abenteurer etwas dabei. Für Gruppen gibt es eigene Teamparcours, bei denen die Aufgaben in Zusammenarbeit gemeistert werden müssen.

Weitere Informationen und Anfahrtsbeschreibung unter www.waldklettergarten-stuttgart.de/schmellbachtal und www.spurenleser.de/escape

Musberg / Parkplatz Eselsmühle – Jakobsbrünnele – Weidacher Höhe – Stetten – Kochenmühle – Schlösslesmühle – Mäulesmühle – Eselsmühle – Parkplatz

Urwaldatmosphäre und vier Mühlen auf einen Streich

Wandertipp von Dieter Buck

Alle vier bewirtschafteten Mühlen auf der Gemarkung Leinfelden-Echterdingen werden wir bei dieser Wanderung besuchen. Sie führt uns zuerst vorbei am idyllischen Jakobsbrünnele auf die Weidacher Höhe, danach mit Blick auf die Fildern und den Flughafen zu den Stettener Sportplätzen. Auf dem Rückweg haben wir die Qual der Wahl, in welcher der vier Mühlen wir Hunger und Durst stillen; dabei führt uns die Tour auch durch eines der wildesten und schönsten Gebiete des Siebenmühlentals.

Ausgangspunkt:
Musberg, Parkplatz Eselsmühle, K 1227/Mühlweg (GPS 48.684983, 9.128146).

Bushaltestelle: Musberg Eselsmühle

Wegverlauf:
Wir gehen vom Parkplatz aus auf die andere Straßenseite in Richtung Mäulesmühle. Kurz vor dem Gebäude biegen wir aber links ab und gehen über die Wiese und den Bach zum Waldrand. Dort treffen wir auf einen Weg.

Wir folgen ihm nach links, halten uns an der nächsten Verzweigung noch einmal links und überqueren den Bach. Danach biegen wir rechts ab. Nun steigt es etwas an bis zu einem querenden Weg. Ihm folgen wir nach rechts. Kurz darauf liegt links des Weges das Jakobsbrünnele.

Danach kommen wir zum Talschluss des tief eingeschnittenen Tales. Wir halten uns rechts, dann gleich links und verlassen mit dem Wanderzeichen rotes Kreuz den Wald. Vor den Häusern spazieren wir auf dem rechten Weg (Randweg) weiter. Rechts sehen wir den Aktiv Park mit vielen Spiel- und Sportmöglichkeiten für Jung und Alt. Anschließend wandern wir an dem Gebäude vorbei und biegen vor dem Fahrverbotsschild rechts ab. Vorbei am Stadion kommen wir zur L 1208. Dahinter führt uns der Weg kurz nach rechts, nach dem Parkplatz als Waldgartenallee nach links.

Nach sanftem Anstieg liegt rechts die Spielwiese mit Schutzhütte und Grillplatz, danach folgen wir der querenden Pflanzschulallee nach links zur Weidacher Höhe und dem Parkplatz. Wir queren die Alte Poststraße und gehen etwas nach links versetzt mit dem roten Kreuz im Waldheimweg weiter.

Etwas später erinnert rechts beim Wasserbehälter ein Gedenkstein an den Krieg und die Gründung des Deutschen Reiches im Jahr 1871. Nach links haben wir einen weiten Blick auf den Flughafen und über die Fildern zur Schwä-bischen Alb. Nach dem Wald führt uns der Weg durch Streuobstwiesen. Kurz vor den ersten Häusern von Stetten biegen wir rechts in einen asphaltierten Weg ab. Wir wandern zwischen den Feldern auf den Waldrand zu. In der Ferne können wir über die bewaldeten Höhen des Schönbuchs bis zur Schwäbischen Alb sehen.

Musberg
Bhf
N
Obere Mühle
Leinfelden
Eich-berg
Jakobs-brunnen
Eselsmühle
Sportanl.
Viadukt
Mäules-mühle
Echterdingen
Keltische Viereckschanze
Seebrucken-mühle
Federles-mahd
Waldheim
Weidacher Höhe
Schlechtsmühle
Reichenbach
Alte Poststraße
Reisach
Schlösslesmühle
Steinenbronn
Stetten auf den Fildern
Naturtheater
Sportanl.
Walzenmühle
Greuthau
Brand
Kochenmühle
Bärensee
Hasenhof
0
1 km

Am Waldrand biegen wir links ab, etwas später folgen wir dem Asphaltweg nach links. Er bringt uns zum querenden Gräbleswiesenweg. Wir wandern noch kurz geradeaus weiter. Wo nach dem Tennisplatz und dem Restaurant rechts ein Weg abgeht folgen wir ihm; links davon liegen ein Parkplatz und in der großen Wiese die Grillstelle Stettener Hütte.

Wir gehen aber gleich nach dem Restaurant durch den Wald nach rechts hinab. Vor einer Linkskurve zweigt unser Wanderweg rechts in den mit einem Geländer gesicherten Weg ab. Nach der Linkskurve liegt rechts aber die idyllische Kochenmühle, die erste der vier Mühlen in denen man einkehren kann. Wer dort hingeht kehrt anschließend zum Abzweig zurück.

Nun folgen wir dem Pfad durch ein urtümliches Stück Siebenmühlental. Bald können wir nach links über die Gräbleswiesenbrücke den Reichenbach überqueren; auch hier zeigt sich das Tal von seiner wildesten Seite. Nach der Brücke steigt es etwas an zum asphaltierten Bundeswanderweg. Wir biegen aber noch vor ihm nach rechts ab in den Pfad. Er verläuft immer parallel zum Bundeswanderweg, ist aber angenehmer zu gehen und bietet viel schöne Waldszenerien; wir überqueren ein Bächlein und es kann auch einmal ein Baumstamm quer über den Weg liegen. Rechts sehen wir die Weiden der Walzenmühle, auch die Gebäude sind nach einiger Zeit zu erblicken.

Schließlich mündet der Pfad in die Alte Poststraße. Wir gehen nach rechts zur Schlösslesmühle und biegen hinter ihr links ab. Kurz danach mündet der Weg in den Reichenbachertalweg. Ihm folgen wir in Gehrichtung. Bald sehen wir links die Schlechtsmühle, danach erreichen wir den großen Parkplatz der Seebruckenmühle.

Wir biegen links ab und gehen mit dem roten Kreuz zwischen den Gebäuden hindurch und hinauf zum Bundeswanderweg. Dort halten wir uns rechts. Bald überqueren wir die L 1208, etwas später kommen wir zu dem Viadukt, unter dem sich unser Ausgangspunkt befindet. Nun müssen wir uns entscheiden. Rechts befindet sich die Mäulesmühle, in der man einkehren und das Mühlenmuseum besichtigen kann; das riesige Mühlrad hinter dem Haus kann immer bewundert werden.

Nach links geht es in ein paar Minuten zur Eselsmühle. Auch hier kann man einkehren, man kann im Mühlenladen Demeterprodukte kaufen, sich das innerhalb des Hauses befindliche Mühlrad oder die Geologische Sammlung ansehen.

Länge: Etwa 14 km. Zeit: Etwa 4 Stunden.

Höhenunterschied: Etwa 260 m.

Empfohlene Karten:
Wanderkarte Stuttgart, 1:35.000, Landesamt für Geoinformation und Landentwicklung Baden-Württemberg (LGL). Wanderkarte mit Radwegen Stuttgart Südwest Blatt 50-539, 1:25.000, Natur-Navi.

Sonstiges: Wir wandern auf asphaltierten und geschotterten Wegen, aber auch auf Naturpfaden. Alternative Ausgangspunkte sind die Parkplätze auf der Weidacher Höhe, bei der Stettener Hütte bei den Sportplätzen und bei der Seebruckenmühle.

Einkehrmöglichkeiten: Waldheim, Sportplätze Stetten, Kochenmühle, Schlösslesmühle, Mäulesmühle, Eselsmühle.

Bild © Dieter Buck

» Urtümliche Natur am Reichenbach bei der Gräbleswiesenbrücke

Bild: © Stadtmarketing LE Klaus P. Wagner

*Die **Urige***

Die Kochenmühle ist Idylle pur. Hier verstummt sogar das Handy: Kein Empfang. Man sitzt naturnah unter Bäumen oder in der rustikalen Wirtsstube. Freitag und Samstag ist Rostbraten-Tag, ein Hochamt für Fleischliebhaber. Ansonsten dominiert solide schwäbische Hausmannskost: Maultaschen, Wurstsalat, Tellersülze, Kässpätzle und Co. Auf jeden Fall einen Versuch wert: der hausgemachte Mühlen-Most.

Geöffnet: Donnerstag und Freitag ab 15.00 Uhr, Samstag und Sonntag ab 10.00 Uhr.

*Die **Traditionelle***

Die Schlösslesmühle, das ist: gutbürgerliche schwäbische Küche. Donnerstags gibt's Rostbraten vom Angus Rind, freitags Forelle Müllerin Art. Café, Restaurant, Biergarten und auch Gästezimmer beherbergt die Anlage.

Geöffnet: Mittwoch bis Freitag 12.00 bis 20.00 Uhr, Samstag und Sonntag 11.00 bis 19.00 Uhr.

Bild: © Stadtmarketing LE Klaus P. Wagner

Bild © Jean-Claude Winkler

Die ***Vielseitige***

Die Eselsmühle ist vieles in einem: Wirtschaft mit Sonnenterrasse, Kaufladen mit Bio- und Demeter-Produkten, Holzofenbäckerei, Event-Location für Hochzeiten, Geburtstage und andere Festivitäten. Hinzu kommt ein dekorativ „verwilderter" Garten. Bekannt ist die Eselsmühle für ihre Bio-Produkte und Backwaren, die sie auch in mehreren Verkaufsstellen sowie auf Wochenmärkten in der Region anbietet. Ach ja, die Esel, die der Mühle ihren Namen gaben, gibt es als „Live-Kulisse" noch obendrauf.

Geöffnet 1. April bis 31. Dezember:
Dienstag bis Sonntag 12.00 bis 23.00 Uhr, Küche bis 21.30 Uhr, Montag Ruhetag
1.Januar bis 31.März: Sonntag bis Donnerstag 12.00–21.00 Uhr, Küche bis 20.00 Uhr, Freitag bis Samstag 12.00 bis 22.00 Uhr, Küche bis 20.30 Uhr, Montag Ruhetag

Die ***Alternative***

Die Mäulesmühle ist Kultur und Natur in einem. Kleinkunstabende, Erlebnistheater, Wildkräuterspaziergänge, Bio-Weihnachtsmarkt und das Mühlenmuseum bringen Kultur ins Siebenmühlental. Dank Bio-Küche, Kräuter- und Gemüsegarten kommt auch die Natur nicht zu kurz. Besonderheiten auf der Karte: vegane Maultaschen, hauseigene Mühlenbackwaren und der Quarkkuchen mit gelben Wildpflaumen.

Geöffnet: Montag, Dienstag und Samstag 14.00 bis 22.00 Uhr, Sonntag 12.00 bis 20.00 Uhr. Durchgehend warme Küche bis 21.00 Uhr oder nach Vereinbarung.
Öffnungszeiten des Mühlenmuseums: Samstag bis Dienstag 14.00 – 18.00 Uhr. Inbetriebnahme des Wasserrades und der Mahlwerke jeden Sonntag 17 Uhr.
Das Erlebnistheater Krabat spielt an verschiedenen Stationen in und um die Mäulesmühle. Die Zuschauer werden von einem Erzähler begleitet.
Termine: 7., 21. und 22. Juli, jeweils 18.00 Uhr; am 7. und 21. Juli auch um 22.00 Uhr.

Bild: © Günter Bergmann

„Wir lieben die Atmosphäre von LE"

Sascha Gerecht ist ein Star. Keiner, der unbedingt in der front row steht, aber alle, die dort stehen, persönlich kennt und mit vielen von ihnen sogar freundschaftlich verbunden ist. 2003 ging er nach Los Angeles, weil er die Weihnachtszeit alleine in Deutschland nicht ertragen konnte. Bei einem Rundgang durch die Universal Studios hörte er die Geschichte von Steven Spielberg und wusste, dass auch er den amerikanischen Traum würde leben wollen. „Hier passiert's", sagte er sich damals. Und er sollte Recht behalten.

Bild: © Markus Schwarz - www.schwarz.pics

Sascha Gerecht führt ein erfolgreiches Leben. Als DJ und Inhaber des Clubs N-Pir hat er jahrzehntelang das Stuttgarter Nachtleben dominiert, und auch in den Staaten begleitete er die Feste und Parties der Hollywood-Größen mit seiner Musik. 2009 gründete er sein Fashionlabel „Rockstars and Angels" und spätestens seit Cristiano Ronaldo, Alessandra Ambrosio, Taio Cruz oder Colin Farell die T-Shirts des gebürtigen Waldenbuchers tragen, will sie jeder Modeliebhaber ebenfalls in seinem Schrank haben. Er hat Auftritte im deutschen Fernsehen und in Amerika bekam er sogar eine eigene Show. Gerecht ist ein Netzwerker, kennt alle und jeden. Seit sechs Jahren lebt Gerecht mit seiner Frau Ramona und den beiden Söhnen wieder in Leinfelden-Echterdingen und pendelt zwischen der Stadt der Engel und der Stadt auf den Fildern.

Herr Gerecht, Sie pendeln zwischen LA und LE. Ist dies Zufall oder eine bewusste Entscheidung? Wurde LE ihr Standort wegen der günstigen Lage zum Flughafen einerseits und zur Landeshauptstadt andererseits?

Ehrlich gesagt ist es weder die Nähe zum Flughafen, noch zu Stuttgart, die uns bewogen hat, Leinfelden-Echterdingen als Lebensmittelpunkt zu wählen. Wir lieben einfach die Atmosphäre von LE. Hier ist es schön und wir schätzen die Infrastuktur. Man ist schnell beim Einkaufen und beim Bäcker. Wir haben den Kindergarten in der Nähe und können die Kinder sonntags auch mal alleine zum Brötchen holen schicken, damit sie selbständig werden. Das mag ich. Und außerdem mag ich die coolen Menschen hier in der Stadt mit denen ich schon Einiges aufgebaut habe.

Los Angeles ist die amerikanische Stadt, die am meisten beeindruckt und für den sogenannten amerikanischen Traum steht. War das auch für Sie der Grund für die Auswanderung?

Ich wollte immer nach Amerika. Meine erste Begegnung mit Amerika war New York, wo ich drei Monate lebte. Jeder hat von der Stadt geschwärmt und mir war sie zu laut. Kurze Zeit später war ich mit meinem Bruder in Miami. Jeder genießt das Klima und ich habe nur geschwitzt. Danach war ich enttäuscht von Amerika, weil ich immer dachte, Amerika bist du. An Weihnachten 2003, sechs Tage vor Silvester, bin ich dann von jetzt auf gleich nach Los Angeles. Weihnachten war immer eine schwere Zeit für mich, weil ich aus zerrütteten Familienverhältnissen stamme, auch im Heim leben musste und mit 18 Jahren sogar eine Zeitlang auf einem Parkplatz. Mehr als einmal verbrachte ich die Weihnachtstage deshalb auch alleine mit einer Bierflasche im Müsli in Stuttgart (Anmerkung der Redaktion: gemeint ist die Disko musicland in Stuttgart). Also bat ich meinen Geschäftspartner, Björn Steiner, mir einen Flug zu buchen und war tatsächlich einen Tag später, am 24. Dezember in LA.

Und hielt Amerika dieses Mal sein Versprechen?

Sagen wir mal so, es hat sich schon noch etwas Zeit gelassen. (lacht) Ich war in Los Angeles ein Niemand und das habe ich auch deutlich gespürt. Durch Zufall besuchte ich die Universal Studios und konnte eine Vip-Tour mitmachen. Der Guide berichtete von der Steven Spielberg Geschichte und die hat mich gekriegt. Daraufhin habe ich meinen Rückflug storniert und meinem Geschäftspartner gesagt, dass ich bleibe, einen Film mache oder so, denn hier wird es passieren.

Und es ist passiert....

Ja, aber nur weil ich an mich geglaubt habe und hart an diesem Erfolg gearbeitet habe.

Wäre dieser Erfolg in LE genauso möglich gewesen?

Nein, ich denke, den Erfolg hätte ich hier auf den Fildern nie gehabt. Amerika will Verrückte mit großen Visionen. Wenn du scheiterst, dann stehst du wieder auf und versuchst es nochmals und die Amis feiern dich. Hier musst du nur einmal deine Handyrechnung nicht bezahlen, bekommst einen Schufa-Eintrag und dann kann es sein, dass dir deine Bank das Geld nicht gibt, das du für die Realisierung deiner Vision benötigen würdest. Es ist traurig, aber bislang hat hier in Stuttgart eigentlich nie mal einer lobend erwähnt, was ich hier gemacht habe. Im Gegenteil, als ich in den Staaten mit meiner Modelinie rausgegangen bin, wurde ich hier erst einmal von den Zeitungen zerrissen und als tätowierter Möchtegern und Muskelprotz bezeichnet. Seitdem ignoriere ich Zeitungsanfragen hier aus der Region. Ich habe erst für Uwe Bogen

(Anmerk. der Redaktion: Uwe Bogen ist Journalist bei den Stuttgarter Nachrichten/Stuttgarter Zeitung) eine Ausnahme gemacht, der versteht sein Handwerk.

Und nun auch für uns...
Ja, es freut mich, dass Leinfelden-Echterdingen stolz darauf ist, dass ich hier lebe.

Gehen wir nochmals zurück zum Modelabel. Das neue „Germanys Next Topmodel", Oluwatoniloba Dreher-Adenuga, genannt Toni Loba kommt direkt aus der Nachbarschaft, aus Möhringen. Ist die Filder bereit für die Modewelt? Kommt das Label „Rockstars & Angels" jetzt auch nach LE - oder zumindest nach Stuttgart?
Auch hier muss ich leider verneinen. Ich habe zwar einen Flagship Store auf der Melrose Avenue in LA, aber die Zukunft liegt eindeutig im Online-Business. Auch mein Label wird hauptsächlich online gekauft und deshalb baue ich eher die Social Media Kanäle weiter aus, bevor ich weitere Stores eröffne. Die junge Generation lebt mit den sozialen Medien, die ordern sich ihre Mode online.

Was bislang nur wenige wissen: Sie machen gerade ganz neu in E-Mobilität, und das hier und nicht in Amerika. LA als Geburtsstätte Ihres Mode-Engagements und LE als Keimzelle Ihrer Elektrofahrzeuge? Das hätte doch was! Ausgestellt haben Sie ja schon mal in LE, auf der Messe, bei der i-Mobility.
E-Mobilität ist die Zukunft, unbestritten und wir haben vielversprechende Partner, die voll und ganz hinter unserem Konzept stehen. Unser Businessplan steht, aber das ist ein Millionenprojekt. Ein österreichischer Hersteller wird die Akkus machen, das ist alles schon eingetütet, aber uns fehlt das Geld. Wir reden hier von einer Summe von 180 Millionen, die findest du nicht auf der Straße. Zudem gibt es eine Unmenge an Auflagen und offener Fragen, wie ob man ein Nummernschild, einen Führerschein oder einen Helm für einen Elektroroller braucht. Aktuell liegt das Projekt deshalb auf Halde.

Das heißt der Akku wird gerade noch geladen, aber Sascha Gerecht wäre doch sicher nicht Sascha Gerecht, wenn er in der Zeit bis zum Start der Elektrofahrzeuge Däumchen drehen würde...
Im Gegenteil. Momentan arbeiten wir an der Vermarktung eines völlig neuen Rebootdrinks. Wir haben uns das Rezept aus Korea geholt. Es handelt sich um eine reine Kräutermischung und die Koreaner fahren voll darauf ab, da sie keinen Alkohol vertragen. Der Drink nimmt den Alkoholpegel voll runter und nach dem Konsum ist man topfrisch. Dies ist ein Projekt, das man auch selber stemmen kann, daher investieren wir aktuell in dieses Projekt. Außerdem gibt es ein solches Getränk definitiv noch nicht. Es wird das neue Red Bull. Nur eben gesund, ohne künstliche Zusatzstoffe und auch noch vegan.

Erst kürzlich haben Sie im Sansibar eine Revival Party veranstaltet? Ich habe gehört, sie soll unglaublich gewesen sein und nahtlos an frühere Zeiten des N-Pirs angeknüpft haben. War diese Party ein einmaliger Blick in die Vergangenheit, oder werden weitere folgen?
Ja, das stimmt, die Revival Party war gerammelt voll. Eigentlich sollte es eine einmalige Sache sein. Nun war es ein so großer Erfolg und alle sind begeistert und wollen eine regelmäßige Sache daraus machen. Mal sehen, vielleicht lassen wir uns überreden... (schmunzelt)

Beruflich wie auch privat stehen Sie derzeit ganz oben. Gibt es da überhaupt noch Ziele? Welche Wünsche sollen sich für Sie noch erfüllen?
Mein Traum war es immer mit der Verbindung aus Fashion und Musik der Größte zu sein, und dass ich die Welt mit diesem Gedanken erobere. Ich habe als DJ viel erreicht, aber ich war nie der Superstar und hatte den Hype, dass 100.000 Leute meinen Song singen. Aktuell habe ich das Management von Jaden Bojsen übernommen und werde ihn zum Rockstar, zur Nummer 1 der Welt machen. Er wird meine Vision – die Verknüpfung von Fashion und Musik – ebenfalls leben und sollte er dafür irgendwann einen Grammy bekommen, so wird es für mich sein, als ob ich ihn selbst bekommen hätte. Dies wäre mein beruflicher Traum.

Mein weiterer Traum wäre es, einmal 100 Millionen auf dem Konto zu haben. Nicht, weil ich sie brauche, sondern weil ich die Sicherheit genießen könnte, nie wieder über Geld nachdenken zu müssen. Dann würde ich meinen privaten Traum verwirklichen und mich mit meiner Familie auf eine Ranch zurückziehen und das Leben genießen.

Das Gespräch führte Cornelia Schwarz

Liebhaber von Spielkarten aus aller Herren Länder treffen sich

Annette Köger hat derzeit allerhand zu tun. Das wichtigste Treffen rund um die Spielkarte findet in diesem Jahr in Leinfelden-Echterdingen statt. Im September begrüßt die Leiterin des Deutschen Spielkartenmuseums die International Playing Card Society.

Bild: Emily Schwarz

Bilder Karten: Spielkartenmuseum

Von Prag 2016 über London 2017 nach Leinfelden-Echterdingen 2018: Es ist erst das dritte Mal, dass die jährliche Convention der International Playing Card Society, kurz IPCS, in L.-E. stattfindet – und das erste Mal unter der Leitung von Annette Köger. Vom 28. bis 30. September werden sich im Deutschen Spielkartenmuseum in Leinfelden und im Stadtmuseum in Echterdingen Experten, Sammler, Museumsleiter, Spielkartenhersteller und -händler austauschen und auf den neuesten Stand in Sachen Spielkarte bringen. Zahlreiche Spielkarten werden ihren Besitzer wechseln und natürlich wird auch gespielt. In Fachkreisen gilt die Convention der IPCS als die bedeutendste Veranstaltung im Kartenjahr.

Ein wichtiger Teil der Convention ist das Annual General Meeting, AGM, eine Art Jahreshauptversammlung. Teilnehmer aus den unterschiedlichen Ländern berichten, was sich bei ihnen in der Szene so tut: Wo wird welche Ausstellung gezeigt? Welche Sammlung wird aufgelöst? Was passiert in der Spielkartenwelt? Ein ebenso wichtiger Programmpunkt sind die Vorträge, die von Experten zu unterschiedlichen Themen gehalten werden. Im vergangenen Jahr zeigte ein Referent zum Beispiel auf, wie einzelne Länder zur Zeit des Ersten Weltkriegs in Karikaturen dargestellt wurden. Köger: „Spielkarten zeigen oft Entwicklungen in der Gesellschaft auf – ein Punkt, der sie so interessant macht.“ Auch die Eröffnung einer neuen Spielkartenausstellung im Stadtmuseum Echterdingen anlässlich der Convention darf nicht fehlen. „Majestäten, Fürsten, Präsidenten, Regierungen kommen und gehen – Karten-Könige bleiben bestehen“ zeigt um die 80 Kartenspiele aus verschiedenen Ländern und Epochen. Moderne und historische Königshäuser, amerikanische und französische Präsidenten sind ebenso vertreten wie „Royal Babies“.

Bilder Karten: Spielkartenmuseum

Mit etwa 80 Teilnehmern bei der Convention rechnet Annette Köger. Die meisten von ihnen kommen aus Deutschland, Österreich, der Schweiz und England, aber auch aus den Benelux-Staaten oder Brasilien. Die meisten sind Männer, die Spielkartenwelt ist seit jeher eine Männerdomäne. Frauen wie Sylvia Mann sind die Ausnahme. Die 1924 geborene Britin war Verfasserin zahlreicher Bücher über Spielkarten, Mitbegründerin der IPCS und Inhaberin einer der bedeutendsten privaten Spielkartensammlungen der Welt. Sie legte den Grundstein für eine wissenschaftlich fundierte Spielkartentypologie. Ihr zu Ehren wird der erste Vortrag der

IPCS-Convention, der Sylvia Mann-Vortrag, gehalten. Welcher Experte ihn halten darf, entscheidet ein Gremium, dem auch Annette Köger angehört.

Insgesamt bringt die Convention in L.-E. für Annette Köger zwar viel Arbeit mit sich – aber auch die Möglichkeit, das Deutsche Spielkartenmuseum und seine Schätze zu präsentieren. Deren besondere Qualität resultiert auch daraus, dass sich das Bewusstsein, dass Spielkarten eine wissenschaftliche Untersuchung wert sind, hier früher etabliert hat als in anderen Ländern. Die gute Verbindung zu erfolgreichen Spielkartenherstellern wie ASS tat ihr Übriges. So ist es Annette Köger heute möglich, den Besuchern eine große Vielfalt an Spielkarten von hoher Qualität zeigen zu können. Darunter Spielkarten aus Stroh, Papier, Metall, Alu, Silber, Elfenbein, Holz, Leder und aus feingewobenem, lackiertem Baumwollstoff.

Von der Convention erhofft sich die diesjährige Gastgeberin auch ein Vertiefung der vorhandenen und den Aufbau neuer Kontakte. „Kontakte sind wesentlich in diesem Metier. Vor allem, wenn es später mal darum geht, dass jemand seine Sammlung auflösen und verkaufen möchte.“ Seit 22 Jahren leitet die promovierte Kunsthistorikerin das Spielkartenmuseum. Was ihr daran so gefällt? „Das Original, das ich in die Hand nehmen kann, hat immer noch diesen Zauber und verströmt eine ganz bestimmte Aura.“ Da gibt es zum Beispiel Spielkarten, auf denen die abgebildeten Figuren mit Brokat bestickte Gewänder tragen. Wer hat sich die Mühe gemacht, die Karten mit diesem schweren, mit Goldfäden gearbeiteten Gewebe zu besticken? Wer hat diese spezielle Technik beherrscht, wer den Auftrag für die Arbeiten gegeben? „Wenn wir diese Karten in der Hand halten, kommen wir jemandem, der vor 350 Jahren gelebt hat, sehr nah“, sagt Köger andächtig. „Da bekommt man doch eine Gänsehaut.“

Das bedeutet aber nicht, dass sich die Museumsleiterin nur für Historisches begeistern könnte. Im Gegenteil. Neue Entwicklungen beobachtet sie mit Interesse. Auf der Convention in London 2017 war sie begeistert von einem kleinen italienischen Kartenhersteller, der Spielkarten speziell für „Cardistry“ produziert. Cardistry, so nennt sich der virtuose Umgang mit Karten, die Cardisten verblüffen mit artistischer Fingerfertigkeit. Was Annette Köger vielleicht auch deshalb so sehr beeindruckt, weil sie zwar seit zwei Jahrzehnten das Spielkartenmuseum leitet, ihr aber das flinke Kartenmischen, das beim Croupier im Casino so mühelos erscheint, noch nicht gelungen ist.

Die Ausstellung „Majestäten, Fürsten, Präsidenten, Regierungen kommen und gehen – Karten-Könige bleiben bestehen“ im Stadtmuseum Echterdingen wird am 29. September um 18 Uhr eröffnet. Sie ist bis Ende Januar 2019 immer sonntags von 10.30 bis 12.30 Uhr und von 14.30 bis 17.30 Uhr zu sehen. Der Eintritt ist frei. Zur Ausstellung wird auch ein Katalog erscheinen.

2018 VERANSTALTUNGS-HIGHLIGHTS

LEINFELDEN-ECHTERDINGEN

Open-Air-Konzert mit Agua Loca und anderen
Ab 17.00 Uhr, Eintritt frei.
Oberaichen

14.07. Samstag

30.06.
Musikschulfest
Musikschule Leinfelden-Echterdingen

07. und 08. 07.
Marktplatzfest der Freiwilligen Feuerwehr
Leinfelden

07., 21. und 22.07. *18.00 Uhr oder 22.00 Uhr*
Krabat / Krabat – The dark night
Erlebnistheater in der Mäulesmühle im Siebenmühlental
Die junge Akademie Stuttgart spielt an verschiedenen Stationen an der Mäulesmühle das Theaterstück um den Waisenjungen Krabat.
www.bio-muehle.de/veranstaltungen

20.07.
Handball der Spitzenklasse in Leinfelden-Echterdingen
Der Zehnte der DKB-Handball-Bundesliga, FRISCH AUF! Göppingen, trifft auf den frischgebackenen Bundesliga-Aufsteiger SG BBM Bietigheim. Im Vorspiel stehen sich die Frauen der SG H2Ku Herrenberg (Vierter Zweite Bundesliga) und die deutsche Nationalmannschaft U18 gegenüber. *Goldäckerhalle 18 Uhr / 20.15 Uhr*

21.07. und 22.07.
Sprung- und Dressurturnier
Reit- und Fahrverein Leinfelden-Echterdingen

21. und 22.07.
Bürgertreff Leinfelder Haus
in Leinfelden, Mit SchätzeLE Markt.
Sa. ab 14.00 Uhr, So. 11.00 – 18.00 Uhr

Bürgerfest in Echterdingen

Am Freitagabend sticht Oberbürgermeister Roland Klenk das Fass an Dann wird wie alle 2 Jahre in Echterdingen das Bürgerfest gefeiert. Bei lebendiger Atmosphäre rund um das Rathaus, das Backhaus, die Kirche und das Pfarrhaus kommt mitreißende Feststimmung auf. Ein dreitägiges Unterhaltungsprogramm, dessen musikalischer Rahmen sich von der traditionellen Blasmusik zum Big-Band-Sound bis hin zum fetzigen Jazz spannt, sorgt dafür, dass für jeden „ebbes" dabei ist.

13. bis 15.07.

Bild: Günter Bergmann

Die Mitgliedsvereine des Vereinsrings sorgen für das leibliche Wohl, denn schon seit 1973 wird das Bürgerfest vom Vereinsring Echterdingen organisiert. Auf dem kleinen Vergnügungspark der Traditionshocketse haben Jung und Alt ihren Spaß und am verkaufsoffenen Sonntag laden die Echterdinger Geschäfte ab 13.00 Uhr zum Stadtbummel ein.

15.09.

Kinoevent auf dem Neuen Markt Leinfelden – Open-Air-Kinonight mit Einkaufsvergnügen.

Geparden-Experte Matto Barfuss kommt persönlich und präsentiert seinen Dokuspielfilm Maleika. V on 17 bis 20 Uhr: Live-Interview auf der Bühne mit Matto Barfuss. Modenschau, geöffnete Geschäfte. Ab 20.15 Uhr: Filmvorführung. Im Rahmenprogramm zeigt Helmut Mailänder um 16 Uhr einen Film über Afrika im Treff Impuls und der Fotograf Jürgen Burkhardt präsentiert Panoramabilder aus Leinfelden-Echterdingen.

Eintritt frei

Bild: © matto-barfuss

29.07.
Sonntag

Bild: Günter Bergmann

Spitzkraut-Classics Traktoren spezial

Bei diesem **Treffen historischer Traktoren** werden ab 11 Uhr Raritäten wie Lanz Bulldog und andere restaurierte Oldtimer zu bestaunen sein. Erwartet werden etwa 100 Traktoren. Live-Musik, Filderkraut-Spezialitäten, Showeinlagen wie die Vorführung des Lanz-Glühkopf-Glühens und ein buntes Familienprogramm garantieren beste Stimmung bei freiem Eintritt.
Schwabengarten Leinfelden

40. Filderkrautfest

Das Traditionsfest in Leinfelden-Echterdingen. Bewirtung und Unterhaltung durch Vereine und Gastronomie in der gesamten Stadt. Krautwetthobeln und Krautwettstemmen. Hinzu kommen die Lange Einkaufsnacht und der Verkaufsoffene Sonntag.

Bild: Günter Bergmann

19. bis 21.10.

28.09. bis 30.09.
Treffen der Internationalen Kartenspielgesellschaft IPCS *Stadtmuseum*

Als das Filderkraut noch ein Exportschlager war

Zum 40ten Male feiert Leinfelden-Echterdingen in diesem Jahr sein Filderkrautfest. Anlass genug, die Geschichte von den Glanzzeiten des Filderspitzkrauts, den Echterdinger Krautfabriken und deren Niedergang zu erzählen.

Wer wissen will, warum die „Filderhauptstadt" Leinfelden-Echterdingen vielen noch immer als Krautmetropole gilt, muss weit zurückgehen. Wahrscheinlich mehr als 400 Jahre. Denn damals, so vermutet man, haben Mönche damit begonnen, im Nellinger Klosterhof ein spitze Variante des herkömmlichen Weißkohls zu züchten. Das Filder-Spitzkraut war geboren und sollte von nun an für Jahrhunderte – neben Vieh, Getreide, Obst und Flachs – das wichtigste Produkt der Fildern sein. Vertrieben wurde es, bis ins zwanzigste Jahrhundert hinein, ausschließlich auf den Märkten der umgebenden Städte und Dörfer sowie bei den Kunden direkt. Der Hund passte auf den

›› Mit Lastwagen wurden die Produkte von Erstkraut nach ganz Baden-Württemberg geliefert. 1990 musste dann auch Erstkraut – als die letzte der Echterdinger Sauerkrautfabriken – die Produktion einstellen.

Bilder: © Manfred Schäfer privat

Wagen und die Ware auf, während der Bauer das Kraut im Keller der Kunden einlagerte oder es – zur Herstellung von Sauerkraut – gleich in feine Streifen schnitt.

Das ändert sich schlagartig, als 1888 die Bahn kommt. Dank Filderbahn wird Kraut zum weithin gehandelten Exportgut. Händler aus ganz Deutschland, ja ganz Europa, kommen nun nach Echterdingen, um Filderkraut in großem Stil aufzukaufen. „Heute geerntet, morgen verkauft", heißt die Devise. In der Echterdinger Hauptstraße reihen sich nun oft zwanzig und mehr mit Kohl vollgepackte Leiterwagen, Pferde- und Kuhgespanne, um ihre Ladung am Bahnhof in Waggons zu verladen – die Krautwaage befand sich damals unter der großen Linde, die noch heute auf der anderen Straßenseite des Parkhotels steht.

Von Echterdingen aus geht das Kraut nicht nur nach Deutschland, sondern auch ins benachbarte Ausland. Vor allem ins Elsass und nach Paris, wo es hoch geschätzt wird. Aber auch bis in die USA gelangt das Spitzkraut „made in Echterdingen". Verschickt wird es zumeist in hölzernen 100-Kilo-Gebinden, Kraut, beziehungsweise Sauerkraut in Dosen gibt es erst von circa 1936 an.

Die weltweite Beliebtheit des „Schwabenkohls" kommt nicht von ungefähr. Bei „Wikipedia" liest sich das so: „Der Geschmack von Spitzkohl ist dezenter und feiner als der von Weißkohl. Filderkraut (nach den Fildern, einer fruchtbaren Ebene bei Stuttgart) ist eine festere Variante des Spitzkohls mit kräftigeren Blättern, die vor allem zu Sauerkraut verarbeitet wird." Das Filder-Spitzkraut, das zudem von einem besonders geeigneten Boden und Klima profitiert, wird in Deutschland bis heute einzig und allein auf den Fildern angebaut und seit etwa 1980 auch in Frankreich. Den Weg dorthin fand es übrigens durch die Städtepartnerschaft zwischen LE und Manosque in der Provence.

Parallel zu dem um die Jahrhundertwende einsetzenden „Kraut-Boom“ verlagert sich die Nahrungsmittelproduktion beziehungsweise -verarbeitung zunehmend aus den Haushalten in Lebensmittelfabriken. Kein Wunder also, dass in

Bild: © Manfred Schäfer privat

Echterdingen nun eine Sauerkrautfabrik nach der anderen entsteht. Den Anfang macht 1900 die von Louis Stäbler gegründete „Erste Echterdinger Sauerkrautfabrik“, die allgemein nur „Erstkraut“ heißt, kurz darauf folgen „Edelweiß“ (1906) und „Otto Sommer“ (1908). Echterdingen hat zu dieser Zeit mit 168 Hektar die größte Krautanbaufläche seiner Historie, auf den ganzen Fildern sind es 813 Hektar. Fast jeder Filderlandwirt zieht sein eigenes Kraut, pflanzt im Mai die Setzlinge aus und erntet im Herbst die bis zu sechs Kilogramm schweren Krautköpfe – bis heute ausschließlich per Hand – um sie dann bei den Krautfabriken anzuliefern oder per Bahn zu verschicken. Ist Erntezeit auf den Fildern, riecht man das auch. Wochenlang liegt eine „Kraut-Duftwolke“ über den Ortschaften, viele Echterdinger haben den Geruch heute noch in der Nase.

1919 wird „Erstkraut“ von Echterdinger Landwirten gekauft und in die „Sauerkrautfabrik der Landwirte Echterdingen GmbH“ umgewandelt. Diese ist vertraglich verpflichtet, das Rohkraut ihrer Gesellschafter abzunehmen, was deren Absatz garantiert. „Erstkraut“, das im Jahr etwa 60000 Zentner Rohkraut verarbeitet, handelt auch mit

Das Kulturamt LE präsentiert:

Ausblick 2018/19

IN DER FILDERHALLE LEINFELDEN:

KULTUR UM 4, 16 UHR

So, 28.10.2018 Junge Junge
So, 03.02.2019 Andreas Gundlach
So, 24.02.2019 Bea von Malchus
So, 17.03.2019 Stenzel & Kivitz

KONZERTE IN UNSERER STADT, 19 UHR

So, 07.10.2018 Foaie Verde
Fr, 26.10.2018 SWR – Swing Fagottett
Fr, 25.01.2019 Geburtstagskonzert für Amadeus
Fr, 29.03.2019 Ponticellos
So, 05.05.2019 Liederabend

LE LACHT, 20 UHR

Sa, 13.10.2018 Poems on the rocks
Sa, 17.11.2018 Philipp Scharrenberg
Sa, 09.02.2019 Hagen Rether
Sa, 04.05.2019 Patrizia Moresco
Sa, 25.05.2019 Lisa Eckhart

Veranstalter:
Stadt Leinfelden-Echterdingen, Kulturamt

Informationen zu günstigen Abonnements unter Tel. 0711/1600-233. Einzel-Tickets ab dem 01.07.2018 bei allen Reservix-Vorverkaufsstellen.
www.leinfelden-echterdingen.de/kulturprogramm

Leinfelden-Echterdingen
Die schönste Seite der Filder.

Paprika, Gurken sowie Senf und setzt seine Ware weitgehend in der Region zwischen Stuttgart und Bodensee sowie in Mannheim und Heidelberg ab.

Zwei Jahre später, 1921, wird die von Wilhelm Hornung gegründete Sauerkrautfabrik „Edelweiß" von Friedrich Hofmann übernommen. Hofmann exportiert seine Ware – ebenso wie die Firma „Otto Sommer" – bald bis nach Singapur, Malaysia und die USA. Während der Saison arbeiten bis zu 200 Leute in den drei Edelweiß-Betrieben. Otto Sommer, dessen Fabriken in der Echterdinger Hauptstraße sowie in Möhringen stehen, betreibt in der Hauptstraße seit 1894 zusätzlich ein Handelsgeschäft für Lampen, Haushaltswaren, Öfen, landwirtschaftliche Geräte und Kohle.

Nach dem zweiten Weltkrieg wird die Erzeugergemeinschaft Filder mit Sitz in Echterdingen gegründet, die den Landwirten ihre Ware nun zu einheitlichen, festen Preisen abnimmt. Bis dahin waren die Preise mit jedem Landwirt individuell ausgehandelt worden, was immer wieder zu heftigem Streit und nicht selten zu Handgreiflichkeiten führte.

Doch die goldenen Zeiten des Filderkrauts sollten nicht mehr lange währen. Ganzjährig wird nun in den Läden Gemüse und Obst aus der ganzen Welt angeboten. Die Folge: Sauerkraut, das Jahrzehnte lang geholfen hatte, die ansonsten weitgehend „Gemüse- und Obst-freien" Wintermonate zu überbrücken, verliert an Bedeutung, Nachfrage und Absatz sinken rasch. Nacheinander schließen Echterdingens Sauerkrautfabriken ihre Pforten. Zunächst, 1973, „Edelweiß", dann Otto Sommer (1983) und schließlich, im Jahr 1990, „Erstkraut". Das Ende einer Ära.

Nur wenige Landwirte bauen heute noch Filderkraut an, verkaufen es in Hofläden und auf Wochenmärkten oder beliefern damit eine der drei Sauerkrautfabriken auf den Fildern, die bis jetzt überlebt haben. So richtig vermag das den Kohl aber auch mehr fett zu machen.

Und dann ist da natürlich noch das Filderkrautfest, das alljährlich mehr als 50000 Leute nach LE bringt und wesentlich dazu beigetragen hat, dass das – zwischenzeitlich in seiner Existenz bedrohte – Filderspitzkraut lebendig und im Bewusstsein der „Filderer" verankert geblieben ist. Gefeiert wird es heuer zum 40ten Male. So viel Ausdauer will natürlich belohnt werden. Deshalb bringt „BW Post" zum runden Geburtstag eine Sonderbriefmarke heraus. Angeboten wird auch ein speziell designter Einkaufsbeutel, der den Besitzer als überzeugten Filderkraut-Fan ausweist. So gerüstet lässt sich's gut feiern.

Die Metall verarbeitende Branche boomt und mit ihr die Digitalisierung im Rahmen von Industrie 4.0. Mit der Sonderschau „Digital Way“ und einem exklusiven Fachkongress bringt die bislang größte AMB in Stuttgart Angebot und Nachfrage zusammen.

Auf dem Weg in die Zukunft

Bild: © www.miketraffic.com

Alle reden von Industrie 4.0. Die AMB zeigt, wie‘s geht. Mit der Sonderschau „Digital Way“ und dem angeschlossenen Kongress unterstreicht die AMB ihre Position als Leitmesse der Metall verarbeitenden Industrie. Gezeigt wird, wie sich Geschäfts- und Produktionsprozesse in der Praxis optimieren lassen und welche digitalen Geschäftsmodelle es dafür gibt. Unternehmen wollen wissen, wie sie die Digitalisierung von Prozessen konkret anpacken können. Welche Anbieter haben bereits erfolgreich Projekte realisiert? Welche Anwendungen und Modelle gibt es und welche sind für das jeweilige Unternehmen wirklich relevant? Mit dem „Digital Way“ bringt die Messe Stuttgart am 18. und 19. September 2018 lösungsorientierte Angebote und Nachfrage zusammen.

„Digital Way“ besteht zum einen aus einem exklusiven Fachkongress, den die Messe Stuttgart in Zusammenarbeit mit dem Fachverband Software und Digitalisierung im Verband Deutscher Maschinen- und Anlagenbauer organisiert. Auf der Agenda stehen dort unter anderem Themen wie „Augmented und Virtual Reality im Maschinen- und Anlagenbau“, „KI/Machine Learning“ und „Model-Based Digital Engineering“. In der begleitenden Ausstellung präsentieren sich Hersteller von Softwarelösungen im Bereich digitale Geschäftsmodelle, digitale Produktion, digitale Produktentwicklung, digitaler Service & Kundendienst, Softwareentwicklung sowie Dienstleister und Hersteller von Hardware. Das Besondere:

Messe Stuttgart
Mitten im Markt

3 Schritte sind es vom Terminal 1 zur Messepiazza. Wir im wilden Süden können nämlich auch ganz anders – vor allem schnell und direkt. Darum sind Sie vielleicht schneller bei Ihrer Messe, und auch wieder weg, als Ihnen lieb ist. Und ruckzuck sind Sie in Stuttgarts gemütlicher Innenstadt zum Bummeln.

Direkt am Flughafen. Direkt an der Autobahn.
Besser? Geht nicht!

Die Fachbesucher können Anwendungs- und Best Practice-Beispiele live erleben und sich dadurch vor Ort einen aktuellen Überblick über das Zusammenspiel vernetzter Abläufe in Unternehmen sowie deren konkreten Mehrwert verschaffen. Attraktive Möglichkeiten zum Matchmaking zwischen Ausstellern des „Digital Way“, Besuchern und Ausstellern der AMB sowie den Konferenzteilnehmern ergeben sich durch die verlängerten Öffnungszeiten des „Digital Way“ am ersten Messetag mit einem zusätzlichen Networking-Event.

Das Konzept stößt bereits im Vorfeld der diesjährigen Veranstaltung auf großes Interesse bei Verbänden sowie der IT- und Metall verarbeitenden Industrie.

Mit dem „Digital Way“ und der neuen Paul Horn Halle stehen bei der AMB 2018 alle Zeichen auf Expansion. Durch die neue Messehalle wächst die Fachmesse um 15.000 Quadratmeter. Die dadurch mögliche optimierte thematische Hallenaufplanung und der neue Eingang West machen die Fachmesse noch übersichtlicher und sorgen zudem für eine gleichmäßigere Verteilung der Besucher. Damit sind die besten Voraussetzungen geschaffen, um die 19. Ausgabe der AMB auf mehr als 120.000 Bruttoquadratmetern größer und besser aufzustellen als je zuvor. Erwartet werden mehr als 90.000 internationale Fachbesucher und rund 1.500 Aussteller. Darunter auch zahlreiche Softwareunternehmen, die seit Jahren auf der AMB Flagge zeigen wollten, aufgrund des notorischen Platzmangels und der langen Warteliste aber bislang nicht zum Zuge kamen.

Alle Zeichen stehen auf Expansion

Eine Boomphase erleben derzeit die Absatzmärkte der Metall verarbeitenden Industrie in Deutschland und in Teilen von Europa. Der Sachverständigenrat für Wirtschaft, die sogenannten Wirtschaftsweisen, prognostizieren für 2018 einen Zuwachs des Bruttoinlandsprodukts in Deutschland von 2,2 Prozent und für den Euroraum von 2,3 Prozent. Für das aktuelle Jahr erwartet der Verein Deutscher Werkzeugmaschinenfabriken ein Produktionsplus von rund fünf Prozent. Die Nachfrage nach Werkzeugmaschinen ist so hoch wie selten zuvor.

Die Aussteller bestätigen, dass die Kapazitäten in der Industrie derzeit so stark ausgelastet sind wie seit 2008 nicht mehr. Gerade jetzt wäre für die Industrie also der richtige Zeitpunkt, um notwendige Investitionen zu tätigen. Die AMB bietet dafür eine einzigartige Plattform, denn hier zeigen Aussteller den aktuellen Stand der Technik und das, was in Sachen Digitalisierung in der Produktion heute möglich ist.

Die Messe Stuttgart geht vor und während der AMB neue Wege: Interessenten können Ausstellungsflächen online buchen (www.amb-messe.de/digitalway). Darüber hinaus sind zur AMB 2018 sogenannte Digital Handshakes zum effizienten Networking mit potenziellen Geschäftspartnern und das Livestreaming ausgewählter Konferenzthemen geplant.

Mehr Infos:
www.messe-stuttgart.de/amb
Twitter: #AMB18

Bild: © K. Tschovikov

„Mit dem ‚Digital Way' unterstreicht die AMB ihre Position als Leitmesse der Metall verarbeitenden Industrie."

» Ulrich Kromer,
Sprecher der Geschäftsführung der Messe Stuttgart

viaLE

Erscheint 4x jährlich in Zusammenarbeit mit der Stadt Leinfelden-Echterdingen

Herausgeber und Vertrieb:
AMW Arthur Müller Werbung Verlagsgesellschaft mbH
Raiffeisenstraße 16
70794 Filderstadt (Bonlanden)
Telefon: 07 11 / 9 74 77-0
Telefax: 07 11 / 9 74 77-77

Verantwortlich für Anzeigen:
Arthur Müller
Telefon 07 11 / 9 74 77-0
anzeigen@amw-verlag.de

Druck: Offizin Scheufele
Tränkestraße 17
70597 Stuttgart-Degerloch

Redaktion:
Stadt Leinfelden-Echterdingen · Marktplatz 1
70771 Leinfelden-Echterdingen
Telefon: 0711/1600-888 · viale@le-mail.de
Klaus P. Wagner (verantwortlich)
Rainer Laubig park-media (Leitung)
Emily Schwarz, Cornelia Schwarz

Grafik:
Chris Günthner

Auflage: 10 000 Exemplare

© Alle Texte und Fotos der viaLE sind urheberrechtlich geschützt

viaLE liegt in zahlreichen Auslagestellen wie Gaststätten, Hotels und den führenden Geschäften von Leinfelden-Echterdingen aus. Zudem in sämtlichen städtischen Dienststellen und in Zeitungsspendern im öffentlichen Raum. Außerdem ist es auf **www.myle.de/news/viaLE als digitale Version** abrufbar und kann auch jederzeit kostenlos über AMW Arthur Müller Werbung bezogen werden.

MEDIA-VERANSTALTUNGEN LIVE
Tickets bei allen bekannten Vorverkaufsstellen.

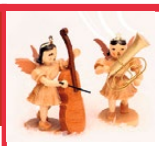
Dui do on de Sell
Das Zauberwort heißt BITTE
Sa., 20. 10. 2018, 20 Uhr
KuBino Ostfildern-Nellingen

Die Matthias Holtmann Radio Show 2018
mit Peter Grabinger & Acoustic Groove
Sa., 3. 11. 2018, 20 Uhr
SparkassenForum Böblingen

Hallenflohmarkt
Sa., 24. 11. 2018, 9 bis 16 Uhr
Messe Sindelfingen

Mit dabei die schwäbische Mundartkünstler: Bronnweiler Weiber, Hillus Herzdropfa, Kehrwoch Mafia, Markus Zipperle, Alois und Elsbeth Gscheidle und Wulf Wager.
Sa., 10.11.2018, 20 Uhr, FILHarmonie Filderstadt

MUGGABATSCHR Schwobarock isch back!
Die größten Hits von Wolle Kriwanek, Hank Häberle, Schwoißfuaß...
Fr., 30.11.2018, 20 Uhr, FILHarmonie Filderstadt



Volksmusik zum Advent
„Traditionelle Adventslieder und Weihnachtsmelodien aus dem Schwabenland und dem Schwarzwald"
Mit dabei: Spundlochmusig, Klarinettenfreunde, Stäffelesgeiger, Ostelsheimer Stubenmusik, Theatergruppe D'Scheureburzler, DreiXang und Wulf Wager
So., 16. 12. 2018, 16 Uhr FILharmonie Filderstadt

Hansy Vogt und seine Klingende Bergweihnacht
Die volkstümliche Weihnachtsrevue!
Mit dabei: Die Schäfer, Liane, Reiner Kirsten, Die Feldberger und Hansy Vogt
Do., 27. 12. 2018, 20 Uhr, Filderhalle Leinfelden

Gernot Hassknecht
Hassknecht live – Jetzt wird's persönlich
Sa., 30. 3. 2019, 20 Uhr
Filderhalle Leinfelden

Hillus Herzdropfa
Dobbelt gmobbelt
Sa., 19. 10. 2019
20 Uhr
Filderhalle Leinfelden

Heinrich del Core
Ganz arg wichtig!
Fr., 8. 11. 2019, 20 Uhr
FILharmonie Filderstadt

Bild: www.maks-richter.com

Unvergessener Freund und Förderer des Flughafens

Wer in Stuttgart landet, sieht beim Blick aus dem Flugzeugfenster einen großen Schriftzug am Terminal: „Manfred Rommel Airport“. Der beliebte ehemalige Oberbürgermeister der Landeshauptstadt setzte sich stets unermüdlich für die Zukunftsfähigkeit des Flughafens ein.

Ob John F. Kennedy in New York, Charles de Gaulles in Paris oder Frédéric Chopin in Warschau: Viele Flughäfen weltweit tragen nicht nur ihren Standort im Namen, sondern erinnern gleichzeitig an eine berühmte Persönlichkeit. Auch Stuttgart folgte 2014 diesem Beispiel – seitdem heißt der Stuttgarter Airport offiziell „Flughafen Stuttgart Manfred Rommel“. Aus gutem Grund: 1974 wird Rommel zum Stuttgarts Oberbürgermeister gewählt und damit automatisch zum Vorsitzenden des Airport-Aufsichtsrats. Keine strategische Entscheidung zur Entwicklung des Landesflughafens fällt in den folgenden 22 Jahren ohne sein Placet.

Bild: Horst Rudel

Im Einsatz für die Runway

All die Jahre setzte sich Manfred Rommel mit Macht für die Weiterentwicklung des Stuttgarter Flughafens ein – insbesondere für den Ausbau der einzigen Start- und Landebahn im Jahr 1996. Bis dahin war Stuttgarts Piste 2.550 Meter lang und befand sich 1.380 Meter weiter westlich als heutzutage – in Richtung Weidacher Höhe. Diese Bergkuppe führte jahrzehntelang zu erheblichen Einschränkungen für den Luftverkehr von und nach Stuttgart. Bei Starts nach Westen war das Gewicht der Maschinen eng begrenzt. Nicht jede schwere Fracht konnte transportiert werden, auch der Treibstoff musste mit Blick auf das Gewicht limitiert werden. Transatlantikflüge, etwa in die USA, gab es daher nur mit Zwischenlandung, da unterwegs Kerosin nachgefüllt werden musste. Erst die Verlegung der Runway in Richtung Osten und die Verlängerung auf die heutigen 3.345 Meter sorgten dann für Abhilfe.

Trotz aller Proteste befürwortete Manfred Rommel diesen Aus-und Umbau der Start- und Landebahn ausdrücklich. Er hörte sich die Bedenken der Gegner an, nahm deren Argumente ernst, vertrat aber leidenschaftlich seine Position. „Wäre die Sache weniger wichtig, hätte ich geschwiegen. Aber sie ist wichtig für die Zukunft vieler Menschen in

dieser Stadt, in dieser Region und in diesem Land, auch wenn dies viele von Ihnen noch gar nicht bemerkt haben“, so der damalige Oberbürgermeister 1988 vor dem Stuttgarter Gemeinderat. Werde der Weg zu einem sicheren und funktionsfähigen Flughafen nicht beschritten, so „brauchen wir uns nicht zu wundern, wenn eines Tages unser Wirtschaftsstandort nicht mehr so attraktiv ist wie gegenwärtig, wenn die Arbeitslosenquoten nicht mehr so niedrig sind.“

›› Die Flughafen Stuttgart GmbH erinnert auf unterschiedlichste Weise und an vielen Stellen an ihren Fürsprecher und Förderer – sei es über den Terminalschriftzug, Willkommensschilder an der Zufahrtstraße oder Rommel-Zitate, die in den Fluggastgebäuden über die Monitore laufen. Auch ein Video gibt es zu diesem Thema, es ist auf Youtube zu sehen, im Kanal StuttgartAirport.

Auf dem Schiff die Seele baumeln lassen

LE hat viel zu bieten – aber keinen Fluss. Wie gut, dass der Neckar nur einen Katzensprung entfernt ist. Auf ihm schippert der Neckar-Käpt`n mit der MS Wilhelma zwischen Esslingen und Besigheim. Ein Ausflug, der sich allemal lohnt. Wohin es am besten geht, verrät der Käpt`n.

Bild: neckar-käpt'n

Bild: neckar-käpt'n

Wolfgang Thie hat Flüsse gesehen, Meere, die halbe Welt. Und doch kam er vor 20 Jahren nach Stuttgart an, oder besser auf den Neckar – und ist bis heute geblieben. Die Lieblichkeit und die Vielfalt der Landschaft haben es dem Kapitän angetan. „Der Neckar ist ein sehr romantischer Fluss. Und so abwechslungsreich: Stadt, Auwald, Steilhänge, ein Felsabbruch, der Max-Eyth-See, die Klosterruine – und das auf einem Abschnitt von nur sechs Kilometern. Auf der Mosel fährt man dagegen vier Stunden lang und sieht nur Wald."

Thies Eltern waren Binnenschiffer, so lernte der gebürtige Hamburger schon früh Europas Flüsse und Städte kennen – als Vierjähriger legte er dabei auch mal in Stuttgart an. Endgültig in der Landehauptstadt vor Anker gingen er und seine Frau Susanne dann 1997. Thie war in Rotterdam stationiert, in der internationalen Seefahrt beschäftigt – und selten zuhause. Doch die Kinder sollten einmal Wurzeln schlagen, der Vater abends bei ihnen sein können. So kam es, dass das Ehepaar Thie die Neckar-Personen-Schifffahrt Berta Epple GmbH + Co KG übernahm und nach Stuttgart zog.

Das Unternehmen war bereits 1956 – übrigens das Geburtsjahr von Kapitän Thie – von Berta Epple, deren Mann Karl Epple sich als Bauunternehmer einen Namen gemacht hatte, gegründet worden. Nach ihrem Tod führte dann einer der beiden Söhne, Fritz Epple, das Unternehmen, ehe die Thies das Steuer übernahmen.

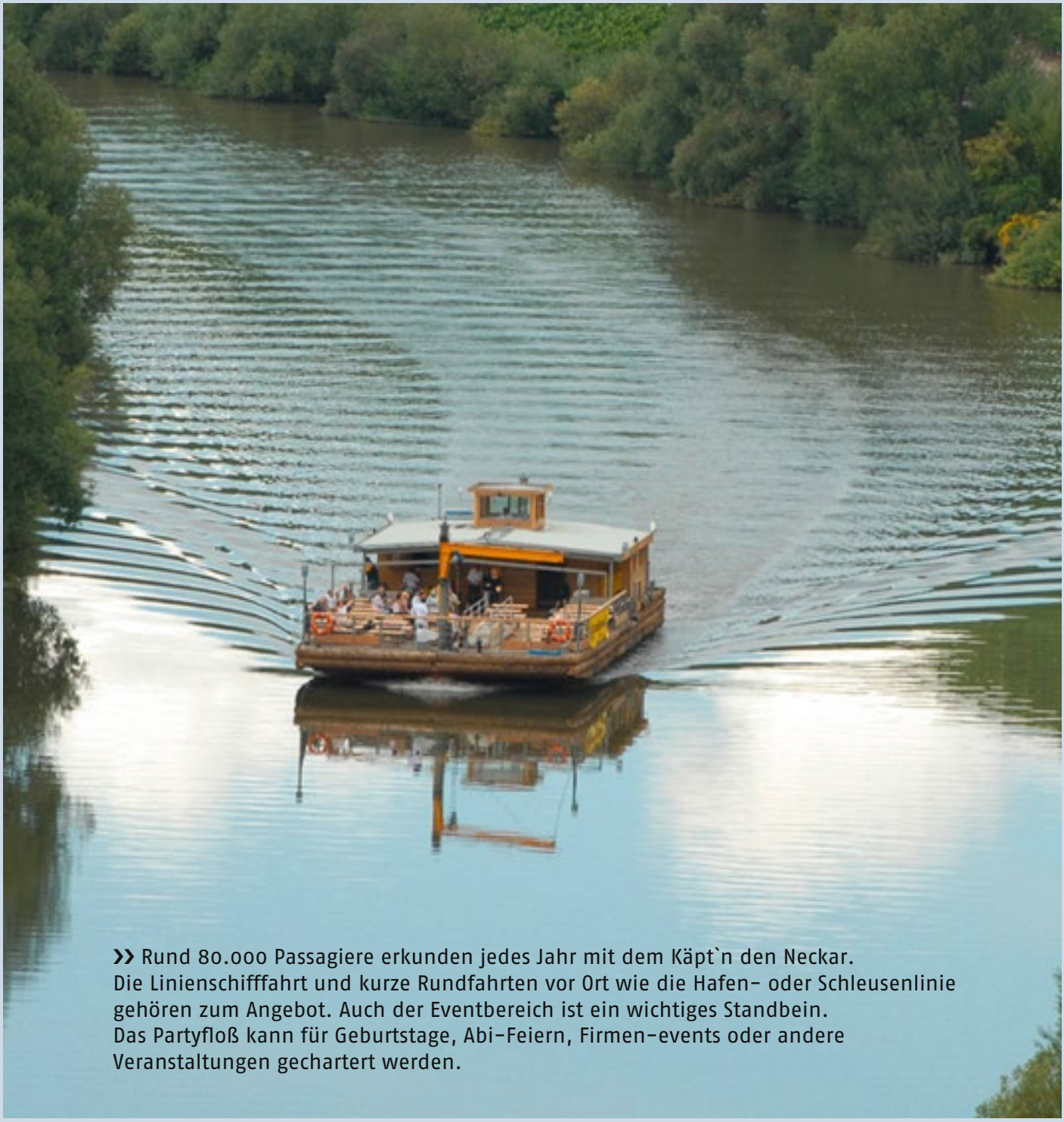
Eine Strecke, die von Beginn an gefahren wird, ist die Fahrt nach Hessigheim. Von Mai bis Mitte Oktober legt das Flaggschiff der Neckar Käpt`n-Flotte, die MS Wilhelma, donnerstags, sonntags sowie an Feiertagen um 11.00 Uhr in Bad Cannstatt ab und schippert vier Stunden lang in gemächlichem Tempo den Neckar stromabwärts nach Hessigheim, zu den Felsengärten, Besigheim und wieder zurück. 400 Passagiere passen auf das weiße, 37 Meter lange Motorschiff, das mit 15 km/h genug Zeit zum Bewundern der Landschaft lässt. Die Fahrt auf der MS Wilhelma in Verbindung mit einer Wanderung und dem Besuch der Hessigheimer Felsengärten ist sozusagen der „Klassiker" unter den Neckar-Käpt'n-Trips. Nicht zuletzt für Kletterer, die seit den 20er-Jahren durch die bis zu 18 Meter hohen Steilwände der Kalkfelsen kraxeln können. Insgesamt bietet das etwa 500 Meter lange Felsareal rund 130 Kletterrouten. Aber auch für Nicht-Kletterer lohnt sich der Ausflug in das Naturschutzgebiet rund um die Felsengärten. So liegt oberhalb der Felsengärten ein Grillplatz, der zum Entspannen und Vespern einlädt.

Der Ausflugtipp von Neckar-Kapitän Thie: Mit der Bahn bis Hessigheim fahren, den Mittag in den Felsengärten verbringen und um 15.00 Uhr bei Hessigheim in die MS Wilhelma einsteigen. Auf der vierstündigen Rückfahrt nach Bad Cannstatt kann man sich dann ideal von der vorhergehenden Wander- oder Klettertour erholen und entspannt den Neckar genießen.

Besonders an Herz legt Thie seinen Passagieren einen anderen Ausflug: Die „Erlebnisfahrt Natur", eine Fahrt zum Naturschutzgebiet Zugwiesen. Mit dem Schiff geht es von Bad Cannstatt bis zur Anlegestelle Poppenweiler. Direkt gegenüber beginnt das renaturierte Gebiet. In der 17 Hektar großen Auenlandschaft sind vielfältige Lebensräumen für Pflanzen und Tiere entstanden – wie sie vor Jahrzehnten noch typisch für den Neckar waren. „Wer mit dem Naturpark-Führer das Areal erkundet, sieht sogar Eisvögel", schwärmt Thie. Zurück geht es dann ganz gemütlich bei Kaffee und Kuchen wieder mit dem Schiff. Termine: Immer mittwochs am 11. und 25. Juli, 8. und 22. August, 12. und 26. September und freitags am 12. Oktober.

Info, Preise und Buchung unter www.neckar-kaeptn.de

Bild: neckar-käpt'n



» Rund 80.000 Passagiere erkunden jedes Jahr mit dem Käpt`n den Neckar. Die Linienschifffahrt und kurze Rundfahrten vor Ort wie die Hafen- oder Schleusenlinie gehören zum Angebot. Auch der Eventbereich ist ein wichtiges Standbein. Das Partyfloß kann für Geburtstage, Abi-Feiern, Firmen-events oder andere Veranstaltungen gechartert werden.

Bild: © TudK

Und die Musi spielt dazu...

Als eines von ganz wenigen Amateurtheatern leistet sich das Theater unter den Kuppeln ein eigenes Orchester, das wesentlich zur herausragenden Qualität der TudK-Musicals beiträgt.

Nun ist es ja nicht so, dass Musik, Gesang und Musical quasi zur DNA des Theaters unter den Kuppeln gehören. Lange hielt man sich dort eher an Schiller, Kleist und andere ehrenwerte Dramatiker. Erst 1981 fand mit Ralph Benatzkys immergrünem „Im Weißen Rössl“ erstmals ein Singspiel den Weg auf die TudK-Bühne. Der Ton kam allerdings noch nicht aus dem Orchestergraben, sondern vom Band, was zum Beispiel schon mal dazu führte, dass mitten im schönsten Walzer-Duett („Mein Liebesleid muss ein Walzer sein“) der Ton wegblieb.

Dennoch, von nun an gehörten Musik und Musicals zum festen Repertoire des TudK und als Ende der 90er Jahre auf der Weidacher Höhe wieder einmal gebaut wurde, entstand – neben zwei zweistöckigen Werkstatthallen und einer Drehbühne – ein 40 Quadratmeter großer Orchestergraben in Front der Bühne. Eine Zeitenwende, die Zeit der Musikkonserven war vorbei. Von 1999 an ertönte unter den Kuppeln Live-Musik, Musical bedeutete nun stets Chor und Orchester, das Publikum war begeistert. Ein neuer Klang eroberte das TudK, das damit zu einer der wenigen Amateurbühnen wurde, die echte Musik machen.

Chef im Orchestergraben ist von Anfang an Sylvio Zondler. Saxophonist, Lehrer an der Filderstädter Musikschule, Veranstalter begehrter Jazz-Workshops, Dirigent, Chorleiter, Arrangeur, Musik im Blut. Er stellt die Musical-Orchester zusammen, gibt als deren Dirigent den Takt vor, leitet den Musical-Chor und schreibt die gesamten Arrangements.

An letzterem hat sich bis heute nichts geändert, am Dirigentenpult steht inzwischen

Bild: © TudK

aber Peter Pfeiffer. Der 40jährige gehört schon seit 2003 als Trompeter zum TudK-Orchester und stand Zondler lange Zeit als Vizedirigent zur Seite. Vor drei Jahren hat er dann das Kommando im Orchestergraben übernommen, eine Aufgabe, die ihm nach eigenem Bekunden „Riesenspaß macht". Daran vermag auch die Tatsache nichts zu ändern, dass die Bedingungen, unter denen beim TudK musiziert wird, doch recht, sagen wir mal „speziell" sind. „Kuschelig" nennt Peter Pfeiffer die Atmosphäre, wenn sich 15 oder mehr Musiker im engen Orchestergraben auf die Instrumente rücken. In der derzeit laufenden Spielzeit sind es exakt 14 Musikanten, die bei den Aufführungen des Musical „9 to 5" für den passenden Ton sorgen. Was bedeutet, dass Pfeiffer an die 28 Musiker aufbieten muss, da man im TudK mit Doppelbesetzung arbeitet, um die „Last" der insgesamt 18 Aufführungen auf möglichst viele Schultern zu verteilen.

Im wirklichen Leben ist Peter Pfeiffer Lehrer für Mathematik und Musik an der Realschule Markgröningen. Wie er kommen auch viele seiner Musiker „aus der Region". Stuttgart, Böblingen, Leonberg, Ludwigsburg, etc. Sie sind Musiklehrer, Musikschüler, Studenten der Musikhochschule und allesamt Musikenthusiasten. Probleme, Orchestermitglieder zu finden, hat Pfeiffer nicht. Der Pool, aus dem er schöpfen kann, ist groß. Man kennt sich in der Musikszene, vieles läuft über Mund-zu-Mund-Propaganda. Natürlich gibt es auch einen festen Kern, Orchestermitglieder, auf die er sich verlässlich stützen kann und die teilweise schon seit 15 oder sogar 20 Jahren im TudK-Orchestergraben sitzen.

Wenn im Spätsommer jeden Jahres die Entscheidung darüber ansteht, welches Musical in der kommenden Spielzeit auf die Bühne gestellt wird, dann sind die Verantwortlichen für Chor und Orchester stets mit im Boot. Schließlich muss bedacht werden, ob und wie ein Musical an die Möglichkeiten und Gegebenheiten des TudK angepasst werden kann. Die Spielräume für Arrangeur Sylvio Zondler sind dabei höchst unterschiedlich: Mancher Komponist legt auf Werktreue Wert, andere lassen dem Arrangeur weitgehend freie Hand.

Sommerspielplan 2018 des Theaters unter den Kuppeln

Kinder- und Jugendstück
Der Zauberer von Oz
3. Juni – 12. August

Musical
„9 to 5",
9. Juni – 11. August

Schauspiel
Shakespeares sämtliche Werke (leicht gekürzt)
1. September – 29. September

Karten kosten 15 bis 22 Euro.
Tel.: 0711 9905519 (Di. und Fr. 15.00 – 18.00 Uhr) oder online: www.tudk.de

Bild: © TudK

Geprobt wird zumeist von Januar an. Bis Ende April probt das Orchester zunächst für sich und nimmt sich dafür ein Wochenende im Monat Zeit. Anschließend beginnen die Probenarbeiten mit den Sängern, dem Chor und schließlich dem ganzen Ensemble. Zehn bis zwölf Probetermine kommen da schnell zusammen, allein in der „Höllenwoche“ mit Generalprobe und Premiere sind es drei. Pfeiffer: „Das erfordert von allen jede Menge Engagement und Enthusiasmus.“ In diesem Jahr haben die Probenarbeiten ihm und seinen Musikern – genauso wie den mehr als 30 Sängerinnen und Sängern des Chores – besonders viel Spaß gemacht. Denn im Gegensatz zu vielen anderen Musicals, bei denen „Ballade auf Ballade folgt“, überzeuge „9 to 5“ mit schwungvoller 60er-Jahre-Musik mit leichtem Country-Einschlag, betont Peter Pfeiffer. Für Chor und Orchester „mit unüblichen Akkorden“ durchaus fordernd, aber eben auch „voller Rhythmus und Drive“.

Garagentore

Terrassenüberdachung

Fenster + Türen

MR Gruppe
METTLER
Markisen Terrassendächer Segel
Haustüren Garagentore Fenster
NEU: Leinfelder Straße 64
70771 Leinf.-Echterdingen
Mo.–Fr. 10–18 Uhr, Sa. 9–13 Uhr
So. 13–17 Uhr (So. keine Beratung, kein Verkauf)
Telefon 0711-90 261-61

Bild: © Kadmy – Fotolia.com

Wir haben etwas gegen Hunger und Durst

Hunger? Durst? Muss nicht sein.
Das Gastro-Angebot in Leinfelden-Echterdingen ist groß und vielfältig. Sterne-Gastronomie, Biergarten, Weinstube oder Eis-Café? Schwäbisch, italienisch, griechisch oder indisch? LE hält für jeden Geschmack, jede Lust und Laune das Passende bereit. In diesem Sinne: Herzlich willkommen und guten Appetit!

BAR				
incontro	E	Bernhäuser Straße 3		
Rudys	St	Poststraße 10	www.rudys-der-platz.de	0711/7979919
Salonsax-Cosmopolitan Bar	E	Hauptstraße 61	www.salonsax.de	0711/3899870
Shamrock-Irish Pub	L	Bahnhofstraße 39		0711/7585139
SOHO	L	Neuer Markt 5		0711/75858850
Sunset	E	Ulmer Straße 2		01523/4591239
CAFÉ				
Bäckerei Treiber	E	Bernhäuser Straße 5	www.baeckerei-treiber.de	0711/7977970
Cavero	L	Stuttgarter Straße 83	www.cavero.cafe	0711/99758800
Message Café & Bar im Mövenpick Hotel	E	Flughafenstraße 50	www.moevenpick-stuttgart-airport.com	0711/553440
Zimtzucker	E	Hauptstraße 73	www.zimtzucker-le.de	0711/94560870
CAFÉ-BISTRO				
Bäckerei Donner	L	Rohrer Straße 105	www.baeckerei-donner.de	0711/7596350
Bäckerei Treiber	E	Gutenbergstraße 16	www.baeckerei-treiber.de	0711/902530
Bäckerei Treiber	E	Hauptstraße 35, Zeppelinplatz	www.baeckerei-treiber.de	0711/78285889
Naturgut	E	Bernhäuser Straße 14	www.naturgut.net/filialen/echterdingen	0711/65224872
Bäckerei Treiber	M	Filderstraße 54	www.baeckerei-treiber.de	0711/7545594
CHINESISCH				
Chinarestaurant Canton	E	Hauptstraße 88	www.china-canton.de	0711/7970639
DEUTSCHE KÜCHE				
Schützenhaus Musberg	M	Hauberg 2		0711/7545280
EISCAFÉ, CAFÉ				
Eis-Café Pinocchio	L	Neuer Markt 3		0711/751294
Eiscafé Venezia	E	Hauptstraße 50		0711/796767
Zuckerschlecken	E	Adolf-Murthum-Straße 23	www.zuckerschlecken.de	0711/46914802
GOURMET				
Restaurant Top Air	E	Flughafen Terminal 1	www.restaurant-top-air.de	0711/9482137
GRIECHISCH				
Sigma	L	Stuttgarter Straße 45	www.sigma-taverna.de	0711/75857860
Waldhorn	E	Hauptstraße 25	www.waldhorn-echterdingen.de	0711/793124
Zeus	E	Martin-Luther-Str. 1	www.zeus-le.de	0711/50484931

Stadtteile: E = Echterdingen L = Leinfelden M = Musberg St = Stetten

IMBISS				
Alaturka	E	Nikolaus-Otto-Straße 19		0711/2209485
Ali´s Kebap	E	Hauptstraße 59		0711/9078255
E-Plazza	E	Bernhäuser Straße 12		0711/72246830
Mr. Hotdog & Burger	L	Bahnhofstraße 3	www.mrhotdog.de	0711/74571800
subway	E	Ulmer Straße 2		0711/22090199
ZEL Pizza & Kebap	L	Marktstraße 6		0711/54890929
Zur Schnellen Schiene	L	Bahnhofstraße 32		0711/753657

INDISCH				
Kashmir	E	Esslinger Strasse 11	www.kashmir-restaurant.de	0711/99763816

INTERNATIONAL				
Linde	L	Im Spitzhau 3	www.restaurant-linde.com	0711/7546300
Restaurant Hotel Am Park	L	Lessingstraße 4-6	www.hotelampark-leinfelden.de	0711/903100
Hotel-Restaurant-Maestral	L	Raiffeisenstraße 8	www.hotel-restaurant-maestral.de	0711/7543187
Restaurant Franke im Hotel Wyndham	E	Flughafenstraße 51	www.frankerestaurant.de/stuttgart	0711/627680
Restaurant Red Baron	E	Flughafen, Terminal 1, Ebene 4	www.redbaron-airport.com	0711/9582740
Restaurant ‚Cabin' im Dorint-Hotel	E	Heilbronner Straße 15-17	www.dorint.com/stuttgart	0711/320640
Parkrestaurant im Parkhotel	E	Filderbahnstraße 2	www.parkhotel-stuttgart.de	0711/633440
Restaurant Trollinger Mövenpick Hotel	E	Flughafenstraße 50	www.moevenpick-stuttgart-airport.com	0711/553449028
Hotel Restaurant Alber	St	Stettener Hauptstraße 25	www.hotel-alber.de	0711/94743

ITALIENISCH

Adesso	E	Hauptstraße 57	www.adesso-ristorante.de	0711/7457621
DiVino	L	Neuer Markt 1/1		0711/91229229
Goldäcker (Clubrestaurant TVE)	E	Leinfelder Straße 103	www.restaurant-goldaecker.de	0711/99759212
Leonardo Da Vinci	L	Bahnhofstraße 1	www.davinci-restaurant.de	0711/756788
L'Unica	E	Hauptstr. 33, Zeppelinplatz	www.lunica-restaurant.de	0711/78784708
Osteria Del Buongusto bei Domenico	E	Hauptstraße 73/2	www.osteria-buongusto.de	0711/243812
Pavarotti	L	Rohrer Straße 102	www.da-domenico.info/pavarotti.html	0711/7547727
Pizzeria La Conchiglia	E	Hauptstraße 115	www.laconchiglia.de	0711/4596645
Sale e Pepe im Tennisclub Leinfelden	L	Randweg 6 – 8	www.ristorante-sale-pepe.de	0711/756336
Rossini	L	Fasanenweg 15 – 17	www.ristorante-rossini.eu	0711/50628840
Tennisclub Stetten La Commedia	St	Gräbleswiesenweg 50	www.tennisclub-stetten.de	0711/7823203

MEDITERRAN

Fischers Café-Restaurant-Bar	E	Bernhäuser Straße 28	www.fischers-le.de	0711/78260787
LE Populair Bar-Café-Restaurant	E	Hauptstraße 12	www.le-populair.de	0711/7979757

via LE
Ihr Ansprechpartner für Anzeigenschaltungen:
Arthur Müller, Telefon 0711/97477-0,
anzeigen@amw-verlag.de

SCHWÄBISCH				
Echterdinger Waldheimstuben	E	Waldheimweg 11	www.echterdinger-waldheimstuben.de	0711/791091
Hirsch	E	Hauptstraße 64		0711/792741
Paulaner am Kirchplatz	E	Burgstraße 4	www.paulaner-le.de	0711/7944180
Ratsstuben	E	Bernhäuser Straße 16	www.ratsstuben.de	0711/791725
Schwabengarten	L	Stuttgarter Straße 80	www.schwabengarten.com	0711/7457555
Schwedenscheuer	E	Hauptstraße 71/1	www.schwedenscheuer.de	0711/7978527
Stephan's Restaurant und Brasserie	L	Bahnhofstraße 37	www.das-stephans.de	0711/752739
Waldwirtschaft im Schmellbachtal	L	Schmellbachtal 1	www.neuberths.de	0711/7545794
Weidacher Höhe	St	Jahnstraße 40		0711/793182
Zieglerstüble	M	Ziegeläckerweg 6		0711/7543067
Clubhaus Tennisclub Musberg	M	Hauberg 6		0711/7546998
Echterdinger Brauhaus	E	Filderbahnstraße 2	www.parkhotel-stuttgart.de	0711/633440
Eselsmühle	M	Kreisstr. K 1227, Eselsmühle 4	www.eselsmuehle.com	0711/7542805
Filderer-Adria	L	Maybachstraße 15	www.restaurant-filderer.de	0711/6992206
Fuchsbau	E	Leinfelder Straße 53		0711/7970795
Hirschgraben	M	Turnerweg 4	www.hirschgraben.com	0711/7542729
Historischer Gasthof zum Ochsen	E	Bernhäuser Straße 30		0711/7977331
Mäulesmühle Optimal Bio-Restaurant	M	Kreisstr. K 1227, Mäulesmühle	www.bio-restaurant-maeulesmuehle.de	0711/99759610
Mühlenstüble Kochenmühle	St	Kochenmühle 1		07157/4764
Schlößlesmühle	L	Schlößlesmühle 1	www.schloesslesmuehle.com	0711/792712
Schützenhaus Stetten	St	Gräbleswiesenweg 41		0711/7979490
Stern	E	Tübinger Straße 6		0711/791060
SPANISCH/TAPASBAR				
La Fuente	E	Filderbahnstraße 18	www.lafuente-echterdingen.de	0711/72246761
VIETNAMESISCH				
Thang Long	E	Bernhäuser Straße 3	www.thanglong-lokal.com	0711/12894129

via LE

Übrigens:

Eine **digitale Version,** perfekt fürs Tablet geeignet, finden Sie unter www.myle.de/news/viaLE

SACHVERSTÄNDIGENBÜRO
Seit 1992
FAUSER
für Kfz-Schäden und -Bewertung neutral und unabhängig
Ihr unabhängiger Gutachter

... für die korrekte Abwicklung Ihres Schadens:

Hohenheimer Straße 53/2 · 70794 Filderstadt-Plattenhardt
Tel. 0711 77 52 37 · Fax 77 87 444

WEITERE STÜTZPUNKTE:

71229 Leonberg
Römerstraße 35
Telefon **07152 907 01 91**

73230 Kirchheim u.T.
Tannenbergstraße 125
Telefon **0171 733 50 45**

info@sv-fauser.de · www.sv-fauser.de

Wir machen den Weg frei.

SCHWABENGARTEN: VORTEILSANGEBOT FÜR BANKIERS*
Als Bankier erhalten Sie zwei Pulled Pork Filderkraut Burger zum Preis von einem:
Den Gutschein erhalten Sie unter www.volksbank-stuttgart.de/burger.

Volksbank Stuttgart eG

via LE

Die nächste Ausgabe erscheint Oktober 2018, freuen Sie sich darauf.

Übrigens:

Eine **digitale Version,** perfekt fürs Tablet geeignet, finden Sie unter www.myle.de/news/viaLE

DAS AUSSTELLER-HOTEL

Möglichst nah am Zuhause

Ihr Zuhause während des Messeaufenthalts in Stuttgart.

Hotelapartments mit Küchenzeile, reichhaltigem Frühstücksbuffet und Hotelservice zum günstigen Preis.

Nur 9 km vom neuen Messegelände und dem Stuttgart-Airport entfernt.

STEINENBRONN
RESIDENZ
APARTMENTHOTEL

Tel. 0049(0)7157-7360
www.residenz-hotel.de

(Un)bekanntes LE: Vorgestellt von Oberbürgermeister Roland Klenk

Schon gehört?

Heute geht es ums Kraut. Aber nicht um irgendeines. Zur Debatte stehen weder Garten- oder Heide-, noch Hexen- oder Katzenkraut. Auch Rüben- und Lungenkraut sind nicht gemeint, von Woll- oder Unkraut ganz zu schweigen. Wem das jetzt wie Kraut und Rüben durcheinandergeht, dem sei gesagt, dass uns auch Blau- und Maggikraut völlig kalt lassen und dass uns sogar das hundsnormale Weißkraut gestohlen bleiben kann. Unser Interesse gilt einzig und allein Brassica oleracea var. capitata fo. alba subfo. conica. Oder, einfacher: Dem Filder-Spitzkraut.

Wer darin lediglich eine zugespitzte Variante des Weißkrauts, respektive Weißkohls sieht, irrt. Und zwar granatenmäßig. Schließlich gehört das Filderkraut zu den „geschützten geografischen Angaben“ der EU sowie zur „Arche des Geschmacks“ von Slow Food und den Filderanern gilt es wegen seines im Vergleich zum Normalkohl dezenteren und feineren Geschmacks als Delikatesse: Die Artischocke der Fildern, die Krönung des Kraut-Universums, die Königin im Kohl-Reich. Deren Krönungsmesse heißt Filderkrautfest. In diesem Jahr wird es zum 40. Male gefeiert. Ein stolzes Jubiläum. Da man im Schwäbischen erst mit 40 gescheit wird, ist von nun an gesichert, dass das Filderkrautfest ein „g’scheids“ Fest ist. Glückwunsch. Allerdings, dem Filder-Spitzkraut als solchem geht es nicht wirklich gut. Weil sich normaler Weißkohl besser maschinell verarbeiten lässt und höhere Erträge bringt, ist der spitze Spitzen-Kohl in der Bredouille. Auch in LE. Die letzte Krautfabrik hat schon 1990 Schluss gemacht und auf den Filderfeldern wird immer weniger gekohlt.

Und auch sonst: Der früher im Englischen für die Deutschen übliche Spitzname „Krauts“ kommt zusehend aus der Mode. Er taucht fast nur noch in der britischen Boulevardpresse auf, was das Kraut nicht wirklich fett macht. Auch vom Anfang der 70er Jahre populären Krautrock ist nicht mehr viel zu hören. Nicht zu verwechseln übrigens mit den Kraut Rocks, einer Gebirgsformation im westantarktischen Marie-Byrd-Land. Aber das nur nebenher.

Literarisch hat sich dem Thema Kraut Johann Wolfgang von Goethe – wer auch sonst? – genähert. Zu mutmaßen, das habe mit seinem Aufenthalt im Echterdinger Hirsch zu tun, hieße allerdings, die Spekulationen allzu sehr ins Kraut schießen zu lassen. Belassen wir es also beim sachdienlichen Hinweis auf den „Faust 1“ und Gretchens Worte: „Heinrich! Mir kraut’s vor dir.“

Ihr Ansprechpartner für Anzeigenschaltungen:
Arthur Müller, Telefon 0711/97477-0,
anzeigen@amw-verlag.de